



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (ii)
PART II—Section 3—Sub-Section (ii)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 584]

नई दिल्ली, शुक्रवार, अक्टूबर 11, 1991/आश्विन 19, 1913

No. 584]

NEW DELHI, FRIDAY, OCTOBER 11, 1991/ASVINA 19, 1913

इस भाग में निम्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिसमें कि यह अलग संकलन के रूप में
रखा जा सके

Separate Paging is given to this Part in order that it may be filed as a
separate compilation

ग्रामीण विकास मंत्रालय

अधिसूचना

नई दिल्ली, 10 अक्टूबर, 1991

का. प्रा. 681(अ) :—कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिन्हांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 की अपेक्षानुसार, कच्चा मांस (शीतित या हिमशीतित) श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1991 का प्रारूप, भारत सरकार के कृषि मंत्रालय (ग्रामीण विकास विभाग) की अधिसूचना सं. का. प्रा. 1046, तारीख 25 मार्च, 1991 के राजपत्र, भाग 2, खण्ड 3, उपखण्ड (ii), तारीख 13 अप्रैल, 1991 के पृष्ठ 1711 से 1725 पर प्रकाशित किया गया था, जिसमें उस तारीख से, जिसकी उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध कराई गई थी, पैतलिस दिन की अवधि की समाप्ति के पूर्व उन सभी व्यक्तियों से आक्षेप और सुझाव मांगे गए थे, जिनके उससे प्रभावित होने की सम्भावना थी;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां 13 अप्रैल, 1991 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थी;

और केन्द्रीय सरकार ने उक्त प्रारूप की बाबत प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर विचार कर लिया है;

अतः अब केन्द्रीय सरकार, उक्त अधिनियम की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करने हुए, निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :—

1. संक्षिप्त नाम, प्रारम्भ और लागू होना :—

- (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम कच्चा मांस (शीतित या हिमशीतित) श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1991 है।
- (2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
- (3) ये भैंसों, भेड़ों और बकरों से प्राप्त मांस पर लागू होंगे।

2. परिभाषाएँ—

इन नियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो।

- (1) “कृषि विपणन सलाहकार” से भारत सरकार का कृषि विपणन सलाहकार अभिप्रेत है,
- (2) “पशु” से नीचे विनिर्दिष्ट किसी जानि का एक पशु अभिप्रेत है, अर्थात्—
(क) भैंस
(ख) भेड़ और
(ग) बकरा
- (3) “भैंस का बीफ/मांस” से ऐसी भैंस का शव या ऐसे पशु का मांस अभिप्रेत है जिसकी आयु बारह मास से अधिक है;
- (4) “हड्डी रहित मांस” से ऐसा प्रसाधित मांस अभिप्रेत है जो शिराओं, हड्डियों, उपास्थियों और वियोज्य नसों से मुक्त है;
- (5) “भैंस के कटड़े या बच्चे का मांस” से ऐसी भैंस का शव या मांस अभिप्रेत है जिसकी आयु चार से बारह मास तक है;
- (6) “पशु शव” से ऐसा मृत (वध किया गया) शव या उसका कोई भाग अभिप्रेत है जिसमें किसी पशु के अंतर्भाग हैं जिसका किसी अनुमोदित वधशाला में संविदागत प्रणाली के अनुसार वध किया गया है,
- (7) “चैबेन” से ऐसे बकरे से प्राप्त बकरे का शव/कटा हुआ/क्यूब अभिप्रेत है जिसकी आयु नौ मास से अधिक है।
- (8) “शीतित” से यह अभिप्रेत है कि किसी भी प्रक्रम पर पशु शव या कटे भाग या कीमा का तापक्रम 4° सेंटीग्रेड (सेंटीग्रेड) से अधिक नहीं है,
- (9) “कट” से ऐसा मांस अभिप्रेत है जो प्रसाधित पशु शव या हड्डी रहित मांस से प्राप्त किया गया है,
- (10) “हिम शीतित” से यह अभिप्रेत है कि पशु शव या मांस या मिनस का तापक्रम किसी भी प्रक्रम पर द्रुत हिम शीतित द्वारा (—) 15° सेंटीग्रेड पहुंचेगा और (—) 10° सेंटीग्रेड से अधिक नहीं होगा।
- (11) “अट्रो” से चिरा या कटा पशु शव अभिप्रेत है जो रीड की हड्डी के बीच से विभाजित या रीड की हड्डी को काटकर अनुप्रस्थ प्रक्रिया द्वारा कसेरूक को काटकर दो बराबर भागों में बांटा गया हो।
- (12) “निरीक्षण अधिकारी” से कोई अर्हता प्राप्त पशु चिकित्सक अभिप्रेत है जिसे कृषि विपणन सलाहकार द्वारा निरीक्षण अधिकारी नियुक्त किया गया है या उस रूप में मान्यता दी गई है।

- (13) “लैन” से वियोज्य बंधा रहित मांस अभिप्रेत है,
- (14) “टॉग” से पुट्टों की हड्डी के सामने का एकल या अनिभक्त भाग अभिप्रेत है,
- (15) “मिण्ड मांस” से भैंसों, भैंसों के बच्चों, भेड़ों या बकरों के हड्डी रहित मांस से प्राप्त संश्लिष्ट समान कर्णों वाला मांस अभिप्रेत है,
- (16) “मटन” से ऐसी भेड़ों से प्राप्त भेड़ शव या क्यूब या कटा हुआ मांस अभिप्रेत है जिसकी आयु बारह मास से अधिक है।
- (17) “शुद्ध भार” से पशु शव या कट या मिनस का भार अभिप्रेत है जब उसे पैक किया जाता है किन्तु इसमें पैकेज या मिलाई गई बर्फ का भार सम्मिलित नहीं है,
- (18) “चौथार्ड” से दसवीं और ग्यारहवीं पसली अथवा बारहवीं या तेरहवीं पसलियों के बीच के आधे कटे भाग से प्राप्त भैंस या भैंस के बच्चे, का पशु शव का एक चौथार्ड पशु शव या कटा हुआ भाग अभिप्रेत है,
- (19) “अनुसूची” से इन नियमों की अनुसूची अभिप्रेत है,
- (20) “वध” से किसी ऐसी वधशाला में जहां वध पूर्व और वध के पश्चात् परीक्षा की जाती है, किसी मानवीय या किसी अन्य अनुमोदित प्रणाली द्वारा किसी पशु का हनन किया जाता है,
- (21) “वधशाला या बूचड़खाना” से ऐसा भवन, परिसर या स्थान अभिप्रेत है जो स्थानीय प्राधिकारी द्वारा मनुष्य उपयोग के लिए आशयित पशुओं के वध के लिए अनुज्ञप्त है।

3. क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण

- (1) श्रेणी अभिधान — कच्चे मांस (शीतित या हिमशीतित) की क्वालिटी को उपदर्शित करने का श्रेणी अभिधान अनुसूची 1 से 4 के स्तम्भ 2 में विनिर्दिष्ट किया जाएगा।
- (2) श्रेणी अभिधान के विशेष लक्षण और जीवाणु मानक—
श्रेणी अभिधान के विशेष लक्षण और जीवाणु मानक वे होंगे जो अनुसूची 1 से अनुसूची 4 के स्तम्भ 3 और 4 में प्रत्येक अभिधान के सामने विनिर्दिष्ट हैं।
- (3) श्रेणी अभिधान चिह्न—श्रेणी अभिधान चिह्नों में लेवल और या प्रतिष्ठित होगी जिसमें अनुसूची 7 में यथाविनिर्दिष्ट डिजाइन होगा।
- (4) श्रेणीकरण की पद्धति—कच्चे मांस (शीतित या हिमशीतित) का श्रेणीकरण केवल प्राधिकृत

परिसरों में और कृषि विपणन सलाहकार द्वारा समय-समय पर जारी किए गए अनुदेशों के अनुसार किया जाएगा। कच्चे मांस (शीतित या हिमशीतित) का श्रेणी अभिधान और अन्य विनिर्दिष्ट निरीक्षण अधिकारी द्वारा अनुसूची 1 में 5 में यथा विनिर्दिष्ट निरीक्षण करने के पश्चात् विनिर्दिष्ट किया जाएगा।

- (5) पशु स्वास्थ्य प्रमाणपत्र—कृषि विपणन सलाहकार द्वारा सम्यक रूप से प्राधिकृत पशु चिकित्सक, प्राधिकृत पैकर के लिखित प्रनूरोध पर पशु स्वास्थ्य प्रमाणपत्र जारी करेगा।

(6) पैक करने की पद्धति—(क) कच्चे मांस की (शीतित या हिमशीतित) यथास्थिति, किसी पशु शव या प्रमुख भाग या कटे भाग या भिन्न के रूप में प्राधिकृत परिसरों में और कृषि विपणन सलाहकार द्वारा इस संबंध में समय-समय पर जारी किए गए अनुदेशों के अनुसार सर्वथा पैक किया जाएगा।

(ख) एक ही प्रकार का मांस पैक किया जाएगा।

(7) चिह्निकन की पद्धति—(क) श्रेणी अभिधान चिन्ह, लेबल, कृषि विपणन सलाहकार द्वारा यथाविहित रूप में प्रत्येक पैकेज पर सुनिश्चित रूप से चिपकाया जाएगा।

(ख) श्रेणी अभिधान चिन्ह लेबल पर निम्नलिखित विनिर्दिष्ट स्पष्ट रूप में उपदर्शित होंगी, अर्थात्:—

- (क) प्रकार (ख) श्रेणी, (ग) शुद्ध भार, (घ) सकल भार, (ङ) पैकिंग की तारीख (च) निरीक्षण की तारीख, (छ) प्राधिकार प्रमाणपत्र का संख्यांक (ज) मांस प्रसंस्करण एकक का नाम और पता, (झ) निरीक्षण अधिकारी के हस्ताक्षर।

प्राधिकृत पैकर अपनी स्टाम्प या अपना प्राइवेट व्यापार चिन्ह लगा सकेगा यदि ऐसा व्यापार चिन्ह श्रेणी अभिधान चिन्ह लेबलों की अन्तर्वस्तु के विपरीत कोई बात उपदर्शित नहीं करता है और कृषि विपणन सलाहकार द्वारा पहले ही सम्यक रूप में अनुमोदित कर दिया जाता है।

(8) बूचड़खाने की अपेक्षाएं:—मांस की बवालिटी को सुनिश्चित करने के प्रयोजन के लिए यह सुनिश्चित किया जाएगा कि बूचड़खाना, जहां पशुओं का बध किया जाता है, निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करता है:—

- (क) श्रेणीकरण के लिए मांस उद्योग की कच्चे मांस की अपेक्षाओं को पूरा करने के कार्य में लगे हुए और इन नियमों की अंतिम अधिसूचना की तारीख को विद्यमान सभी बूचड़खाने "बूचड़खाने के लिए आधार्मिक अपेक्षाएं"

भा.मा. 4393—1979 में अनुबद्ध अपेक्षाओं को 31-12-1992 तक पूरा करेंगे:

परन्तु यह और कि जैसा कि उक्त विनिर्देशों की सारणी 1 और 2 में यथा अधिकथित विनिर्देशों के मामले में बध के लिए उपलब्ध शवों के शारीरिक संरूपण को ध्यान में रखते हुए ऐसे उपांतरणों के अधीन रहते हुए होंगे, जो तकनीकी रूप में आवश्यक हों और जिसकी इस विषय में सक्षम तकनीकी सलाहकार द्वारा सलाह दी जाती है।

(ख) इन नियमों की अधिसूचना की तारीख के पश्चात् निमित्त और मांस के श्रेणीकरण के लिए कच्चे मांस को सुरक्षित रखने के प्रयोजन के लिए उपभाग में लाए जाने वाली बधशालाएं और बूचड़खाने ऊपर उल्लिखित परंतुक के अधीन रहते हुए भा. मा. 4393—1979 की अपेक्षाओं को पूरा करेंगे और नीचे मद (ग) के अधीन रहेंगे।

(ग) जहां इन नियमों की अधिसूचना की तारीख के पश्चात् मांस के श्रेणीकरण के लिए स्वतंत्र के प्रयोजन से बधशालाएं या बूचड़खाने निर्मित किए जाते हैं और ये बूचड़खाने किसी स्वीकृत अन्तर्राष्ट्रीय मानकों के अनुरूप हैं तो ऐसे एककों से ऊपरलिखित भा. मा. अपेक्षाओं का अनुपालन करने की अपेक्षा नहीं की जाएगी और वे किसी स्वीकृत अन्तर्राष्ट्रीय मानकों का पालन करने के आधार पर अनुज्ञप्ति प्राप्त करने के पात्र होंगे।

(घ) जिन मामलों में ऊपर (क) लागू होता है, इस तथ्य को ध्यान में रखते हुए कि विद्यमान बूचड़खानों को बांछित मानकों तक लाने के लिए उचित समय देने की आवश्यकता होगी और इन नियमों द्वारा 31-12-1992 तक समय मंजूर किया गया है तथा आगे मांस के श्रेणीकरण के लिए ऊंची बवालिटी बनाए रखने के लिए विद्यमान सुविधाओं के उत्थान के लिए तुरंत अल्पकालिक उपायों की आवश्यकता का ध्यान में रखते हुए विद्यमान बधशाला गृहों को अन्तरिम अवधि के दौरान गीध्रातिशीघ्र उत्थित किया जाएगा जिससे कि वे इन नियमों की अनुसूची 6 में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुरूप हो सकें।

नथापि, ऐसी बधशालाएं अनुसूची 6 में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुरूप होंगी।

(9) बध पूर्व और बध उपरान्त निरीक्षण की शर्तें:—पशु और पशु शव का "बध पूर्व और बध उपरान्त निरीक्षण की पद्धति की संहिता" भा. मा. 1982-1971

में यथा विनिर्दिष्ट वध पूर्व और वध उपरान्त निरीक्षण किया जायेगा। परन्तु यह और कि निरीक्षण की इन प्रक्रियाओं के कार्यान्वयन के लिए आवश्यक अधि-संरचना का सृजन करने के लिए सरकार आदेश द्वारा इन नियमों के उपबन्धों को लागू करने के लिए भावी तारीख नियत कर सकेगी। इसी दौरान केन्द्रीय सरकार इन नियमों के कार्यान्वयन के लिए आवश्यक तैयारी के लिए सभी सम्बद्ध व्यक्तियों को सम्पक सूचना जारी की जाएगी।

(10) भण्डारण:—(क) पशु शवों, अर्द्धों या चौथा-इयों को छत से 30 सेंटीमीटर की दूरी पर और दीवार से 10 सेंटीमीटर की दूरी पर और फर्श से 20 सेंटीमीटर की दूरी पर साफ रैकों में लटकाया जायेगा।

(ख) हिमशीतित और पैक किए गए पशु शव का मांस या मित्स को छत से कम से कम 30 सेंटीमीटर की दूरी पर, फर्श से 20 सेंटीमीटर की दूरी पर और दीवार से 20 सेंटीमीटर की दूरी पर स्वच्छ रैक पर लटकाया जाएगा और डिब्बों को एक दूसरे के ऊपर रखा जाएगा।

(11) प्राधिकृत पैकरों की मांस प्रसंस्करण एककों की स्वच्छता और अन्य अपेक्षाएं:—परिसर स्थानीय प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित और रजिस्ट्रीकृत प्रसंस्करण के लिए उप-युक्त होंगे। पूरी की जाने वाली न्यूनतम स्वच्छता और अन्य अपेक्षाएं वे होंगी जो नीचे विनिर्दिष्ट हैं:—

- (1) परिसर ऐसे क्षेत्रों में अवस्थित नहीं होंगे, जो बाढ़ग्रस्त हैं।
- (2) परिसरों के भीतर सड़कें धात्विक होंगी।
- (3) कारखाने के सभी आंगन, अतिथिगृह, भण्डार और सभी पहुँच मार्ग सर्वदा साफ और स्वच्छ अवस्था में रखे जाएंगे।
- (4) परिसर स्वच्छ स्थान में अवस्थित होंगे। जहाँ कहीं उसी क्षेत्र में सामुद्रिक उत्पाद, फल और सब्जियों से संबंधित कार्य किया जाता है ऐसे परिसर जहाँ मांस का प्रसंस्करण किया जाता है, को ऐसे परिसरों से जहाँ उन उत्पादों का प्रसंस्करण किया जाता है, पर्याप्त रूप से पृथक रखा जाएगा या विभिन्न प्रसंस्करणों के बीच सात दिन का अंतर रखा जाएगा।
- (5) इसको कुत्तों, बिल्लियों, कृन्तकों, क्रीटों, मक्खियों, कोबों, उल्लुओं और गिद्धों के प्रवेश से अपवर्जित रखा जाएगा। ऐसे स्थानों में जहाँ प्रसंस्करण किया जाता है या किसी पैक किए गए उत्पाद का भण्डारण किया जाता है, विष या विषैले चारे के उपयोग पर प्रतिषेध होगा।
- (6) परिसरों को इस प्रकार से सशुद्ध और अनु-रक्षित रखा जाएगा जिससे कि उनमें अनुशुद्ध

स्वच्छ प्रसंस्करण और प्रसाधन रखा जा सके। पशु शवों के मांस के प्रसंस्करण या पैक करने से संबंधित सभी संक्रियाएं निर्वाध स्वच्छ अव-स्थाओं में और निरीक्षण अधिकारी के पर्य-वेक्षणाधीन की जाएंगी। मांस का फर्श, दीवार और अन्य स्थिर संरचनाओं के संपर्क में नहीं लाया जाएगा, केवल उनके सिवाय जिन्हें विशेष रूप से मांस के संपर्क में लाने के लिए डिजाइन किया गया है। प्रसंस्करण क्षेत्र के किसी भी भाग का कभी भी रहने या सोने के प्रयोजनों के लिए उपयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि उस प्रसंस्करण या प्रसाधन क्षेत्र में एक दीवार द्वारा पृथक न रखा गया हो।

- (7) प्राधिकृत परिसरों के सभी भागों का स्वच्छ, पर्याप्त रूप से प्रकाशमान (अच्छा प्राकृतिक या अप्राकृतिक प्रकाश जिसकी गति काम करने के कक्ष में 220 लक्ष हो और निरीक्षण क्षेत्रों में 550 लक्ष हो) और संवाहित और उन्हें नियमित रूप से साफ, विसंक्रामी और निर्गंधी-कृत रखे जाएंगे। परिसरों में सभी संक्रियाओं के सप्ताहप्रद रूप से कार्यकरण के लिए पर्याप्त कार्यकरण की व्यवस्था होगी। फर्श अप्रवेक्ष्य, न किसलने वाला होगा और उसे प्रतिदिन विसं-क्रामित रूप से साफ रखा जाएगा। फर्श में ब्रवों को एक ओर बाहर ले जाने के लिए पर्याप्त रूप से ढलान होगा और उसके निकास द्वार को जाली द्वारा संरक्षित रखा जाएगा केवल उन कक्षों के सिवाय जहाँ मांस हिमशीतित रूप से भण्डारकृत किया जाता है। यथास्थिति, चूना धोवन, रंग धोवन या पेंट वर्ष में कम से कम एक बार किया जाएगा। उस तारीख को जिसका यह कार्य किया जाना है, सत्यापन और निरीक्षण को सुकर बनाने के लिए कृषि विपणन सलाहकार की अग्रिम रूप में सूचित किया जाएगा। फर्श, दीवार, छत, विभाजन, दरवाजे और सभी सस्ति-मियों के अन्य भाग ऐसी सामग्री से इस प्रकार बने हुए और सज्जित होंगे जिससे कि उनको तुरन्त साफ किया जा सके। दीवार पर सफेद कांचित सैरामिक टाइल्स 1.5 मीटर की ऊँचाई तक लगाई जाएंगी जिससे कि उन्हें गर्म पानी से और रासायनिक विसंक्रामक से धोया जा सके। अनुकूल के रूप में सैरामिक के स्थान पर कृषि विपणन सलाहकार द्वारा अनुमोदित परतों या स्वच्छता पैतलों का उपयोग किया जा सकेगा, दीवारें, दरारें, विवरिका और सीलन से मुक्त होंगी।

- (8) मांस के प्रसंस्करण के लिए प्रयोग किए गए सभी संयन्त्र क्षेत्रों को मक्खियों के प्रवेश के विरुद्ध समुचित रूप से सुरक्षित रखा जाएगा।

(9) छत स्थायी प्रकृति की होगी और उस पर धूल और न्यूनतम संयवन, संघ विकास तथा पत्रकन को जमने नहीं दिया जाएगा तथा उसकी साफ करना आसान होगा। जहां कहीं सीढ़ियां हों वहां उन्हें ऐसी सामग्री से सज्जित किया जाएगा जिसे आसानी से और दक्षतापूर्वक साफ किया जा सकेगा तथा उसकी ऊंचाई को 45 सेंटीमीटर तक रखा जाएगा।

(10) परिसर मकड़ी के जालों और मकड़ों से मुक्त होंगे।

(11) कक्ष और खोब्रे जिनमें मांस को प्रसंस्कृत या भण्डारकृत किया जाता है, धूल और प्रसंस्करण कक्षों, मूलांत्यों, कैच बैशनों, प्रति उत्पाद भण्डारण, पशु घरों आदि से आने वाली गंध से मुक्त होंगे।

(12) उपस्करों को ऐसे स्थान पर रखा जाएगा जिससे कि उनकी सफाई का पूरी तरह निराश्रय किया जा सके। सभी भेज और उपस्कर, जिनका पशुघातों के प्रसाधन के लिए उपयोग किया जाता है, ऐसे पदार्थों के हांगे जिनको आसानी से साफ, निर्जीवाणुकृत किया जा सके और उनमें जल अप्रत्यक्ष, रसायन, जंग और चिकनाई विरोधी होंगे। अखाद्य या बेकार सामग्री के उपयोग के लिए उपस्करों और बर्तनों की पहचान की जाएगी और उनका खाल्य मांस के लिए उपयोग नहीं किया जाएगा। मांस के भण्डारण के लिए लोहे या जस्ता चढ़े लोहे से बने किसी भी बर्तन या आधान का प्रयोग नहीं किया जाएगा। जब तांबा या पीतल के बर्तनों का उपयोग किया जाता है, तब उन पर भारी कलई चढ़ा होनी चाहिए। प्रसंस्करण क्षेत्र में लकड़ी के बने उपस्करों और सज्जित के उपयोग को अप्रयोज्य करना चाहिए। लकड़ी के कटे ब्लाक और चाकू के लकड़ी के हथ्यों का प्रयोग करते समय उन्हें गर्म पानी या निर्जीवाणु वाष्प से साफ किया जाना चाहिए। लकड़ी के कटे भाग इतने मजबूत होने चाहिए कि वे मांस काटते समय जमे रहें और लकड़ी की धूल से मांस को संदूषित नहीं करेंगे।

(13) पूरे संयंत्र को ध्यान में रखते हुए दक्षता और उपयुक्तता के लिए सभी नाली निकास और नलसाजी प्रणाली डिजाईन की जाएगी और सभी नाली तथा गटर स्थायी रूप से बनाए जाएंगे।

(14) मांस प्रसंस्करण और जल के उपयोग की अपेक्षाएं वाले सभी क्रियाकलाप प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से पर्याप्त, स्वच्छ और पेय जल की पहुंच तक होंगे। यदि जल नगर पालिका या राज्य स्त्रोतों से भिन्न अन्य किसी स्त्रोत से प्राप्त किया जाता है तो संयंत्र में, प्रसंस्करण के उपयोग के लिए स्वच्छ, पेय और स्वास्थ्यप्रद जल प्राप्त करने के लिए सभी आवश्यक प्रबंध किए जाएंगे। संयंत्र में प्रसंस्करण संबंधित क्रियाकलापों के उपयोग में लाए गए जल की प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से पूर्ण स्त्रोत पर ध्यान दिए बिना जल का नियमित परीक्षण किया जाएगा और संयंत्र के ऐसे परीक्षण के लिए पर्याप्त व्यवस्था होगी। यदि परीक्षण करने

पर जल अस्वास्थ्यप्रद या पीने योग्य नहीं पाया जाता है तो इसकी रिपोर्ट पानी की पूर्ति के लिए उत्तरदायी प्राधिकरणों को की जाएगी और यदि ये प्रसंस्कर्ता के अपने स्त्रोत से है तो प्रसंस्कर्ता स्वास्थ्यप्रद और सुपेय जल उपलब्ध कराने के लिए सभी आवश्यक कदम उठाएगा। यहां जल राज्य या नगरपालिका प्राधिकारियों के अधीन स्त्रोतों से प्राप्त किया जाता है और इसके अस्वास्थ्यप्रद पाए जाने पर प्रसंस्कर्ता स्वच्छ तथा पेय जल उपलब्ध कराने के लिए तब तक शीघ्र कदम उठाता रहेगा जब तक उत्तरदायी प्राधिकारियों द्वारा इसके सुधार के लिए कदम उठाए जाते हैं। जल की पूर्ति के स्त्रोत पर ध्यान दिए बिना संयंत्र में प्रसंस्करण संबंधित प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से प्रयोग किए गए जल की स्वास्थ्य प्रदता और पेयता के लिए साप्ताहिक परीक्षण किए जाएंगे और इसका अभिलेख रखा जाएगा। ऐसे अभिलेख कम से कम एक वर्ष की अवधि के लिए परिरक्षित रखे जाएंगे।

(15) पर्याप्त अपमार्जक और हानिरहित पूर्तिरोधी घोल सहित अधिमानतः जिसमें पक्काहित संयोजन टोटी लगी हो और उसमें गर्म और शीतल जल आदि हो, वाष्प बेसिन प्रत्येक प्रवेश और निकास बिन्दु पर उपलब्ध कराई जाएगी।

(16) कर्मचारियों के लिए और संयंत्रों को स्वच्छ रखने के लिए जल पूर्ति की पर्याप्त मात्रा उपलब्ध कराई जाएगी। भेजों, आरियों, चाकुओं, पत्तियों, विदारकों, चाकू कोष्ठों, मांस के भण्डारण के आधानों को पूरी तरह अपमार्जक घोल और गर्म जल से अच्छी तरह धोया जायेगा। चाकुओं और अन्य काटने वाले उपस्करों को निर्जीवाणुकृत करने के लिए 80° सेंटीग्रेड या ऊपर का गर्म जल उपलब्ध होना चाहिए। यदि वाष्प या प्रशीतन या अग्नि नियंत्रण या प्रसंस्करण से न जुड़े किसी अन्य प्रयोजन के लिए अपेय जल का उपयोग किया जाता है तो इसको पूर्ण रूप से पृथक् लाइन से, जिसकी अधिमानतः रंग द्वारा पहचान की गई हो, लाया जाना चाहिए और पेय जल लाने वाली लाइन के साथ कोई क्रॉस संबंध या पीछे ले जाने वाला साइफन नहीं होना चाहिए।

(17) हाथ पर खुले घाव वाले किसी भी व्यक्ति को प्रसंस्करण क्षेत्र में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। संक्रामक या सार्वजनिक रोग से पीड़ित किसी भी व्यक्ति को परिसरों में प्रवेश नहीं करने दिया जाएगा। सभी कर्मचारियों की किसी रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा जिसकी न्यूनतम ग्रहंता एम.बी.बी.एस. हो, वार्षिक रूप से चिकित्सा परीक्षा की जाएगी। रजिस्ट्रीकृत चिकित्सा व्यवसायी द्वारा सत्यक रूप से हस्ताक्षरित ऐसी परीक्षाओं का अभिलेख रखा जाएगा और निरीक्षण अधिकारी को जब कभी उसके द्वारा बांछा की जाए प्रस्तुत किया जाएगा। प्रसंस्करण में अत्यधिक कर्मचारियों को कार्य नहीं करने दिया जाएगा उसके लिए प्रत्येक कर्मचारी को पर्याप्त दूरी पर कार्य-करण भेज उपलब्ध कराई जाएगी।

(18) प्रसंस्करण क्षेत्र में धूम्रपान, तम्बाकू चबाना और धूम्रपान प्रतिषेध होगा।

(19) अंगुली के नाखून और बाल समुचित रूप से कटे होंगे। बालों को कंभी करने और नाक की सफाई करने का प्रतिबंध होगा।

(20) सभी प्रसंस्करण कर्मचारियों को एप्रन, सिर के पहनाये, दस्तानों और पैरों के पहनाये, जो ऐसे पदार्थ के बने होंगे जिन्हें आसानी से साफ और विसंक्रामित किया जा सकेगा, उपलब्ध कराए जाएंगे। पर्यवेक्षण कर्मचारिवृन्द यह सुनिश्चित करेंगे कि वे अच्छी तरह से साफ हैं और कर्मकार साफ, स्वच्छ और चुस्त ह। पर्याप्त उपयुक्त और सुविधाजनक रूप से व्यवस्थित बदली सुविधाएं उपलब्ध कराई जाएंगी।

(21) क्षेत्र के सभी बाहरी और प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश करने वाले व्यक्तियों के लिए पूर्तिरोधी पद धोने की व्यवस्था होगी।

(22) जहां कहीं पांच या उससे अधिक व्यक्ति (स्त्री या पुरुष) नियोजित हों वहां पर पर्याप्त संख्या में स्त्री और पुरुषों के लिए नीचे उपबन्धित रूप में, यथा-विनिर्दिष्ट शौचालय और बाथ बेसिन की व्यवस्था होगी :—

कर्मचारों की संख्या शौचालयों मूत्रालयों बाथ स्नानगृहों की संख्या की संख्या बेसिनों की संख्या की संख्या

25 से अनधिक	1	2	1	1
25 से अधिक किन्तु				
50 से अनधिक	2	4	2	2
50 से अधिक किन्तु				
100 से अनधिक	3	6	3	3
100 से अधिक	5	10	5	5

(23) मांस में संबंधित कार्य करने वाले व्यक्ति को ज्वररोधी संरक्षात्मक कपड़ा और संक्रमे साधन जल बल्बोजेट से नहीं ले जाने दिया जाएगा और बदली क्षेत्रों, जलरोधी कपड़ों का प्रत्येक कार्यक्रम दिवस के अन्त में धोया जाएगा और उपलब्ध सुविधा पर लटकाया जाएगा।

(24) जहां आवश्यक हों, निर्वात पंखे उपलब्ध कराए जाएंगे।

(25) अपशिष्ट के परिवहन के लिए उपयोग की जाने वाली ट्रानियों को इस प्रकार से चिन्हित किया जाएगा जिससे कि उन्हें पशु शत्रु, मांस के परिवहन के लिए अनन्य रूप उपयोग की जाने वाली ट्रानियों से भिन्न रूप से पहचाना जा सके।

(26) अपशिष्ट सामग्री की ऐसी रीति से हथलाई की जाएगी जिसमें कि मांस या पंख जल संदूषित न हो सके। ऐसी पूर्वविधायिका धरती आगी चाहिए जिससे कि अपशिष्ट या मानव के खाद्य पदार्थों तक पहुंच की

निवारित किया जा सके। अपशिष्ट को मांस संश्लार्द्ध स्थल और अन्य कार्यक्रम क्षेत्रों से नियमित अंतराल पर और दिन में कम से कम एक बार हटाया जाना चाहिए।

अपशिष्ट के निपटान के तुरन्त पश्चात् भण्डारण के लिए उपयोग किए गए पाकों और ऐसे उपस्करों को जो अपशिष्ट के संपर्क में आए हैं, साफ और निर्जीवाणुकृत किया जाएगा। अपशिष्ट भण्डारण क्षेत्र को भी दिन में कम से कम एक बार साफ और निर्जीवाणुकृत किया जाएगा।

(27) उपस्कर और अनुमोदित प्रसंस्करण क्षेत्र का कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा इस निमित्त प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदन के बिना मांस को छोड़कर किसी अन्य सामग्री के प्रसंस्करण के लिए उपयोग नहीं किया जाएगा।

(28) प्राधिकृत परिसरों में पर्याप्त शीतित भण्डारण सुविधाएं होंगी। प्रसंस्करण से पूर्व मांस का तापक्रम 7° सेटीग्रेड से अधिक नहीं होगा और जब तुरन्त प्रसंस्करण साध्य न हो, तैयार किया गया कच्चा मांस जब तक अशुद्धित हो प्रशीतित भंडारण में रखा जाएगा।

(29) शीतित भंडारण (भंडारणों) शीतित कक्ष, हिम शीतित कक्ष, हिम शीतित भंडारण संबंधी शीतित भंडारण आदेश या अधिनियम के अधीन अनुज्ञप्त परिसर होंगे और उक्त आदेश या अधिनियम के उपबन्धों के अधीन रहेंगे। शीतित भंडारण के तापक्रम अभिलेख चार्ट को रखा जाएगा और एक वर्ष तक बनाए रखा जाएगा।

(30) शीतित कक्ष और अतिप्रशीतित की सफाई और स्वच्छता के लिए एक निश्चित समय अनुसूची अंगीकार की जाएगी।

(31) प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश करना निबंधित होगा और बवशाला या उपोत्पाद क्षेत्र अनुभाग से प्रसंस्करण कर्मचारियों को साफ क्षेत्र जैसे प्रसंस्करण या पैकिंग क्षेत्र में प्रवेश नहीं करने दिया जाएगा। सरल पहचान के लिए साफ क्षेत्र के कर्मचारों को वहीं अन्य क्षेत्रों में कार्य करने वाले कर्मचारों से भिन्न होगी।

(32) सभी प्रसंस्करण क्षेत्र और उपस्कर कार्य के प्रारम्भ होने से पूर्व और कार्य समाप्ति के पश्चात् साफ और विसंक्रामित किए जाएंगे।

(33) डिब्बों, पोलीथिलीन आवरणों, रैपरों, लेबलों, सीलों और उसी प्रकार की वस्तुओं के भंडारण के लिए समुचित ताला व्यवस्था होगी जिस पर मान्यताप्राप्त स्वास्थ्य चिह्न लगाया जाएगा।

(34) निरीक्षण सेवाओं के उपयोग के लिए अनन्य रूप से वासुविधा की व्यवस्था की जाएगी।

(2) नमूना लेने और परीक्षण की पद्धति : कच्चे मांस (शीतित या हिमशीतित) का निरीक्षण प्रतिनिधि नमूने निकर किया जाएगा जैसा कि अनुसूची 5 में नियत है, और उसका परीक्षण यह सुनिश्चित करने के विचार से किया

जाएगा कि परेषण अधिसूचना में उपर्युक्त प्राणिक विनिर्देशों के अनुरूप है।

(13) कृषि विपणन सलाहकार के अनुदेश—

परितरों की स्वच्छता, कार्मिकों और उपकरणों की सफाई, संक्रियात्मक प्रक्रियाओं, नमूने लेने की पद्धति, परीक्षण, पैक करने, कच्चे मांस का चिन्हांकन और निरीक्षण से संबंधित सभी अनुदेश तथा उसके अभिलेखों के अनुरक्षण के लिए, कृषि विपणन सलाहकार द्वारा समय-समय पर निकाले गए अनुदेशों का प्रसाधन के प्रक्रमों पर पालन किया जाएगा परन्तु यह तब जब कि ये, इस अधिसूचना में किए गए मानकों के अनुरूप हों।

(14) निरीक्षण के लिए परेषण की प्रस्ताव की पद्धति—
प्रस्ताव करते समय निम्नलिखित शर्तें पूरी की जाएंगी :—

(क) प्रत्येक जाति और श्रेणी के पशु शव फर्श से कम से कम 20 सेंटीमीटर ऊपर पृथक् रूप से सीधे लटकाए जायेंगे और पशु शव एक दूसरे से या पार्श्व दीवारों के संपर्क में नहीं आयेंगे। पशु शव या श्रद्धे एक दूसरे से पर्याप्त दूरी पर होंगे जिससे कि निरीक्षण अधिकारी उनके चारों ओर चल सकें और उनके समरूप, फिनिश, रंग आदि को स्पष्ट रूप से देख सकें।

(ख) डिब्बों में पैक सामग्री की दशा में, पैकेजों की रैकों पर रखा जाएगा जो फर्श से कम से कम 20 सेंटीमीटर, छत से कम से कम 30 सेंटीमीटर और पार्श्व दीवारों से कम से कम 20 सेंटीमीटर की दूरी पर होंगे।

(ग) स्टॉक की जाली या पैकों की दशा में उनको तब तक नहीं सीला जाएगा जब तक उनका निरीक्षण नहीं हो जाता।

(घ) निरीक्षण अधिकारी, किसी या सभी पैकेजों से श्रेणी की सत्यता का अवधारण करने के लिए एग में अधिक नमूने लेने का हकदार होगा।

(15) पशु शव या मांस के लिए परिवहन की शर्तें :
मांस की किस्म के आधार पर पशु शव या मांस के परिवहन के लिए निम्नलिखित सारणी के स्तम्भ (2) में विनिर्दिष्ट शर्तों का पालन किया जाएगा :—

मांस की किस्म	परिवहन के लिए विनिर्देश
(1)	(2)
ताजा	यान पूर्ण रूप से अप्रवेश्य फर्श और पार्श्व दीवार से आच्छादित होने चाहिए। 100 किलोमीटर से अधिक की दूरी

(1)

(2)

वाले परिवहन की दशा में 6° से. से अधिक तापमान बनाए रखने के लिए समुचित व्यवस्था की जाएगी।

शीतित

विद्युत-रोधी या प्रशीतित बनें में परिवहन के लिए 6 से. से अधिक तापमान बनाए रखा जाए।

हिमशीतित

विद्युत-रोधी या प्रशीतित बनें में परिवहन पशु शव या मांस का तापमान 7°—से. (ऋण मात डिग्री सेल्सियस) से अधिक नहीं होगा।

4. निरीक्षण का आधार : कच्चे मांस (शीतित या हिम-शीतित) का निरीक्षण यह सुनिश्चित करने के लिए किया जाएगा कि यह इस अधिसूचना की अनुसूची 1 में 5 में विनिर्दिष्ट विनिर्देशों के अनुरूप है।

5. निरीक्षण और प्रमाणन की प्रक्रिया :

(1) निरीक्षण के लिए आवेदन कच्चे मांस (शीतित या हिमशीतित) के श्रेणीकरण आयातित प्राधिकृत पैकर, श्रेणीकरण के लिए आशयित परेषण का विवरण विनिर्दिष्ट कर्तव्य द्रष्टे विहित प्रोफार्मा में विपणन और निरीक्षण निदेशालय के निकटतम कार्यालय को सूचित करेगा।

(2) आवेदन भेजने के लिए समय सीमा : ऐसी प्रत्येक सूचना, विपणन और निरीक्षण निदेशालय के कार्यालय में प्राधिकृत पैकरों के परितरों से परेषण के भेजे जाने की प्रत्याशित तारीख से कम से कम पांच कार्य दिवस पूर्व भेजी जाएगी।

(3) पशुचिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाणपत्र जारी करना :

(क) नियम 5 उप नियम (1) के अधीन सूचना की प्राप्ति पर नियम 3 और नियम 4 के अधीन निरीक्षण और इस निमित्त जारी किए अनुदेशों, यदि कोई है, के आधार पर, कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा इस निमित्त प्राधिकृत कोई अन्य अधिकारी, अपना यह समाधान करने पर कि परेषण की, इस पर लागू मानक विनिर्देशों के अनुसार प्रसंस्करण और पैकिंग की गई है तो वह यह घोषणा करने हुए, पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र जारी कर देगा कि कच्चा मांस (शीतित या हिमशीतित) का परेषण मानव उपभोग के लिए उपयुक्त है।

(ख) परन्तु यह कि कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा इस निमित्त प्राधिकृत किसी अन्य अधिकारी के लिए विधिपूर्ण होगा कि वह पर्यवेक्षण, सर्वेक्षण करे और ऊपर उपबन्धों की अपेक्षाओं के अनु पालन को सुनिश्चित करें

और यह ऐसे मौम की बाबत पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र जारी करने से इंकार कर दे जो बध-पूर्व और बध-उपरान्त संबंधित अपेक्षाओं का पालन नहीं करता।

(ग) परन्तु यह और कि कृषि विपणन सलाहकार के लिए यह विधिपूर्ण होगा कि वह बध पूर्व तथा बध उपरान्त निरीक्षणों के लिए आवश्यक और उत्तरदायी कार्मिक विनिर्दिष्ट और अभिहित करें तथा इसमें पशु गणों की संख्या के प्रति इकाई किसी या दोनों कुत्तों के लिए आवश्यक कार्मिकों की संख्या सम्मिलित होगी।

(घ) परन्तु यह और कि ऐसे कार्मिक कृषि विपणन सलाहकार या अन्य किसी प्राधिकरण या प्राईवेट अधिकरण के, जो पशुओं के बध और या मांस के उत्पादन में प्रशंगत परिसरों के उपयोग के हकदार और उत्तरदायी हों, अधीन नियोजन में हो सकेंगे।

(4) पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र जारी करने से इंकार :—कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा सम्यक रूप से प्राधिकृत कोई अन्य व्यक्ति निरीक्षण करने के पश्चात् पांच दिन की अवधि के भीतर पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार की कारणों सहित संगूचित करेगा।

(5) जांच निरीक्षण :—प्रमाणन के पश्चात् कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अन्य अधिकारी के भंडारकरण, अशिवहन में या पतनों पर परेषण की क्वालिटी पुनः निर्धारण करने का अधिकार होगा। परेषण के मानक विनिर्देश के अनुरूप न पाए जाने की दशा में मूल रूप से जारी प्रमाण-पत्र प्रत्याहृत कर लिया जाएगा।

(6) पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र की विधिमान्यता : पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र परेषण के पारित होने की तारीख से शीतित मांस के संबंध में, पांच दिन की अवधि के लिए और हिमशीतित मांस के लिए नब्बे दिन तथा निर्वात रूप से पैक किए गए शीतित मांस के लिए इक्कीस दिन की अवधि के लिए विधिमान्य होगा। यदि एक ही आवेदन में प्रस्तुत एक से अधिक परेषण भिन्न-भिन्न तारीखों पर

अनुमोदित होते हैं, तो प्रमाण पत्र की विधिमान्यता अनुमोदन की पूर्वतम तारीख से संगणित की जाएगी।

(7) पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र की पुनः विधिमान्यता : यदि परेषण का पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र को अवधि के भीतर पोत पर लदान नहीं होता है तो निर्यातकता को परेषण की पुनः विधिमान्यता के लिए प्रस्तुत करने के लिए अनुज्ञात किया जाएगा। ऐसा दशा में विधिमान्यता शीतित तथा हिमशीतित मांस के लिए क्रमशः तीन दिन और नब्बे दिन की अवधि के लिए और बड़ा दो जाएगी।

6. निरीक्षण का स्थान : इन नियमों के प्रयोजन के लिए कच्चे मांस (शीतित या हिमशीतित) का निरीक्षण जैसा समुचित हो, प्राधिकृत पैकर या बूचड़खाने के परिसरों में किया जाएगा। प्राधिकृत पैकर या बूचड़खाना के प्राधिकारी निरीक्षण करने के लिए कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अन्य अधिकारी को सभी आवश्यक सुविधाएं उपलब्ध करेंगे।

7. निरीक्षण फीस : कृषि विपणन सलाहकार, प्राधिकृत पैकर पर मूल्य के 0.4 प्रतिशत की दर से, न्यूनतम 50/- रुपए (पाचास रुपये) प्रति परेषण के अधीन रहते हुए, निरीक्षण फीस उदगृहीत करेगा।

8. अपील : (क) कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा सम्यक रूप से प्राधिकृत किसी अन्य अधिकारी द्वारा पशु चिकित्सा स्वास्थ्य प्रमाण पत्र जारी करने के इंकार से व्यथित कोई व्यक्ति ऐसे इंकार की समीक्षा की प्राप्ति के दस दिन के भीतर इस प्रयोजन के लिए कृषि विपणन सलाहकार द्वारा नियुक्त तीन से न्यून किन्तु सात से अधिक व्यक्तियों के विशेषज्ञों के पैनल को अपील कर सकेगा।

(ख) पैनल की गणपूर्ति तीन होगी।

(ग) अपील का, इसकी प्राप्ति के पन्द्रह दिन के भीतर निपटारा कर दिया जाएगा।

अनुसूची—1

बैस का मांस या (बफेलोबीफ) के लिये विनिर्देश

1. साधारण

बैसों का मांस (बफेलोबीफ) स्वस्थ और बूचड़खानों में बद्ध किये गये पशुओं से प्राप्त किया जायेगा। पशुओं को बध से पहले और बाद में संबंधित राज्यों के कृषि विपणन सलाहकार द्वारा अभिहित पशु चिकित्सकों और/या मान्यता प्राप्त स्थानीय अभिकरण द्वारा निरीक्षण किया जायेगा। यह रंगों, रंजकों, गोज्यों, परिरंजकों और रसायनों द्वारा अभिक्रियित नहीं किया जायेगा।

2. विशेष :

(1) किस्में

भैंस का मांस या बफेलोवीक निम्नलिखित किस्मों का होगा:—

1. किस्म क : ताजा, शीतल पशु शव।
2. किस्म ख : ताजा, हिमशीतल पशु शव।
3. किस्म ग : भैंस का मांस (हड्डी सहित) ताजा शीतल।
4. किस्म घ : भैंस का मांस (हड्डी सहित) ताजा हिमशीतल।
5. किस्म ङ : भैंस का मांस (हड्डियों रहित) ताजा शीतल।
6. किस्म च : भैंस का मांस (हड्डियों रहित) ताजा हिमशीतल।

2. श्रेणियां

भैंस का मांस या बफेलोवीक निम्नलिखित श्रेणियों और मानकों का होगा:

वाणिज्यिक	अभिहित श्रेणी	विशेष लक्षण	जीवाणु विषयक मानक
1	2	3	4
भैंस का मांस	मानक श्रेणी	मांस निम्नलिखित किस्म का होगा:— <ol style="list-style-type: none"> 1. बे-बबी, तंतु रचना में उत्तम रंग चमकदार लाल। 2. विदारण, विदीर्णता अवर्पक विवर्णन, दुर्गन्ध तथा संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित। 3. गाढ़ेपन में सुदृढ़ अर्थात् दबाने पर गड़ड़ा नहीं पड़ेगा। 4. न्यूनतम संयोजक तन्तु। 5. हड्डियों रहित टुकड़े हड्डियों के टुकड़े, लकड़ी धूल, घातु के टुकड़ों और अन्य अवांछनीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे। 	प्रत्येक लाट के निकाले गये और परीक्षित नमूने निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेंगे:— <ol style="list-style-type: none"> 1. कुल प्लेट गणनांक : प्रति ग्राम 10^7 सूक्ष्म जीवाणु से अनधिक। 2. एण्ट्रोशिया कोलाई प्रति ग्राम 100 से अधिक नहीं होगा। 3. साल्मोनेल्ला अविद्यमान।

अनुसूची—2

भैंस के कटड़े बच्चे के मांस के लिये विनिर्देश

1. साधारण

भैंस के कटड़े या बच्चे का मांस स्वस्थ और दूधड़खानों में बंध किये गये पशुओं से प्राप्त किया जायेगा। पशुओं का वष से पहले तथा बाद में संबंधित राज्यों में कृषि विपणन मंडलाहकार द्वारा अभिहित पशु चिकित्सकों और या मान्यता प्राप्त स्थानीय अधिकरण द्वारा निरीक्षण किया जायेगा। यह रंगों, रंजकों, योज्यो, परिरक्षकों और रसायनों द्वारा अभिक्रियित नहीं किया जायेगा।

2. विशेष

भैंस के कटड़े या बच्चे का मांस निम्नलिखित किस्मों का होगा:—

1. किस्म क : ताजा, शीतल पशु शव।
2. किस्म ख : ताजा, हिमशीतल पशु शव।

3. किस्म ग : भैंस के बच्चे का मांस (हड्डी सहित) ताजा शीतित।
4. किस्म घ : भैंस के बच्चे के मांस के टुकड़े (हड्डी सहित), ताजा हिमशीतित।
5. किस्म ङ : भैंस के बच्चे के मांस के टुकड़े (हड्डी रहित), ताजा शीतित।
6. किस्म च : भैंस के बच्चे के मांस के टुकड़े (हड्डी रहित), ताजा हिमशीतित।

भैंस या बच्चे का मांस निम्नलिखित श्रेणी और मानकों का होगा:—

वाणिज्यिक श्रेणी	अभिहित श्रेणी	विशेष लक्षण	जीवाणु विषयक मानक
1	2	3	4
भैंस के बच्चे का मांस (बील) मानक श्रेणी		मांस निम्नलिखित प्रकार का होगा :— 1. बे-चर्बी तंतुरचना में उत्तम, रंग में गुलाबीपन लिए हुए चमकदार गुलाबी। 2. विदारण, विदीर्णता, कटे-फटे किनारों, अवपंक विवर्ण, दुर्गंध और संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित होगा। 3. गाढ़पन में सुवह्न अर्थात् दबाने पर गढ़े नहीं पड़ेंगे। 4. न्यूनतम संयोजक तन्तु 5. अस्थिरहित टुकड़े, हड्डियों के टुकड़ों, लकड़ी धूल, धातु के टुकड़ों और अन्य अवांछनीय पदार्थ से पूर्णतया मुक्त हो।	प्रत्येक लाट के निकाले गये और परीक्षित नमूने निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेंगे :— 1. कुल प्लेट गणनांक : प्रति ग्राम 10^7 सूक्ष्म जीवाणु से अनधिक 2. एस्क्रेसिया कोलाई प्रति ग्राम 100 से अनधिक 3. साल्मोनेल्ला अविद्यमान

अनुसूची 3

मटन (भेड़) और मांस (बकरे का मांस) के लिए विनिर्देश

1. साधारण

मटन और भेड़ स्वस्थ और बूढ़ाइयानों में वध किए गए पशुओं से प्राप्त किया जाएगा। पशुओं का वध से पहले और बाद में संबंधित राज्यों में कृषि विपणन सलाहकार द्वारा अभिहित पशु चिकित्सकों द्वारा और/या मान्यताप्राप्त स्थानीय अधिकरण द्वारा निरीक्षण किया जाएगा। ये रंग, रजक, योग्य, परिरक्षक तथा रसायन द्वारा अभिक्रियित नहीं किए जाएंगे।

2. विशेष

(1) किस्में

मटन निम्नलिखित किस्मों का होगा :—

1. किस्म क : ताजा, शीतित पशु शव
2. किस्म ख : ताजा, हिमशीतित पशु शव
3. किस्म ग : हड्डी सहित, (ताजा) शीतित :—
4. किस्म घ : हड्डी सहित, ताजा हिमशीतित
5. किस्म ङ : हड्डियों रहित, ताजा शीतित
6. किस्म च : हड्डियों रहित, ताजा हिमशीतित

2. श्रेणी

मटन निम्नलिखित श्रेणी और मानकों का होगा :—

वाणिज्यिक नाम	अभिधान श्रेणी	विशेष लक्षण	जीवाणु विषयक मानक
1	2	3	4
मटन	मानक श्रेणी	<p>प्रसाधित शकों या मांस की निम्न-लिखित विशेषताएँ होंगी :—</p> <ol style="list-style-type: none"> हड्डियों रहित टुकड़े जो हड्डियों के टुकड़ों, लकड़ी धूल, घास के टुकड़े या अन्य अवांछनीय पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होंगे। अवपक्व विवर्णता, दुर्गन्ध तथा संरचनात्मक परिवर्तनों से रहित ने-बर्षी गाढ़ेपन में सुदृढ़ अर्थात् दबाने पर गड़के नहीं पड़ेंगे। 	<p>प्रत्येक लाट के निकाले गए और परीक्षित नमूने निम्न-लिखित अपेक्षाओं को पूरा करेंगे :—</p> <ol style="list-style-type: none"> कुल प्लेट गणनांक : प्रति ग्राम 10^7 सूक्ष्म जीवाणु से अनधिक एस्कैरिया कोलाई प्रति ग्राम 100 से अनधिक साल्मोनेल्ला अविद्यमान

अनुसूची-4

मिसड मांस (कीमा) के लिए विनिर्देश

1. साधारण

भैंस के मांस या बछ्चे का मांस अथवा मटन या चैबन से व्युत्पन्न मिसड मांस स्वस्थ और बूझड़वाने में वध किए गए पशुओं से प्राप्त किया जाएगा। पशुओं का वध से पहले और बाद में संबंधित राज्यों में कृषि विपणन सलाहकार द्वारा अभिहित पशु चिकित्सकों द्वारा और या मान्यताप्राप्त स्थानीय अधिकरण द्वारा निरीक्षण किया जाएगा। भैंस के मांस या भैंस के बच्चों का मांस अथवा मटन या चैबन को रेंगों, रंजकों, योज्यों, परिरक्षकों और रसायनों द्वारा अभिक्रियित नहीं किया जाएगा।

2. विशेष

(1) श्रेणी

भैंस का मांस या भैंस के बछ्चे का मांस या मटन या चैबन का मिसड मांस निम्नलिखित श्रेणी और मानकों का होगा :—

वाणिज्यिक नाम	श्रेणी अभिधान	विशेष लक्षण	जीवाणु विषयक मानक
1	2	3	4
भैंस का मांस या भैंस के बछ्चे का मांस या मटन या चैबन का कीमा	मानक श्रेणी	<p>भैंस का मिसड मांस या, भैंस के बछ्चे का मांस या मटन या चैबन की निम्नलिखित विशेषताएँ होंगी :—</p> <ol style="list-style-type: none"> रक्त के धब्बों, हड्डियों, और हड्डियों के टुकड़ों, कण्डराओं, बालों अत्यधिक बसा आदि या अन्य किसी बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा। कोई विषटन, विवर्णता दुर्गन्ध आदि दर्शित नहीं करेगा। रंग में समकदार होगा। एक समान दानेदार होगा। 	<p>प्रत्येक लाट के निकाले गए और परीक्षित नमूने निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेंगे :—</p> <ol style="list-style-type: none"> कुल प्लेट गणनांक : प्रति ग्राम 10^7 सूक्ष्म जीवाणु से अनधिक। एस्कैरिया कोलाई प्रतिग्राम 100 से अनधिक साल्मोनेल्ला अविद्यमान।

अनुसूची 5

क्वालिटी और प्रवर्ग को अनुरूपता के लिए नमूना लेने और परीक्षण की पद्धति

1. साधारण

पशु शर्बों या टुकड़ों या मिस (शीतित या हिमशीतित) मांस की प्रत्येक किस्म पृथक्-पृथक् रखी जाएगी और प्रत्येक का एक लाट होगा। नियमों में अधिकथित अपेक्षाओं से सामग्री की अनुरूपता सुनिश्चित करने के लिए प्रत्येक लाट के नमूनों का परीक्षण किया जाएगा।

2. डिब्बों/आधान का चयन :

- (1) प्रत्येक लाट से चयन किए जाने वाले आधानों/डिब्बों की न्यूनतम संख्या निम्नलिखित सारणी के स्तम्भ (क), (ख) और (ग) के अनुरूप होगी :—

(क)	(ख)	(ग)
प्रत्येक लाट में डिब्बों की संख्या	नेमी निरीक्षण में चयन किए जाने वाले डिब्बों की संख्या	पुनर्विधि मान्यकरण के लिए चयन किए जाने वाले डिब्बों की संख्या
8—100	4	8
101—200	5	10
201—500	6	12
501—800	7	14
801—1200	8	16
1201—3200	9	18
3201—8000	10	20
8001—और अधिक	12	24

- (2) डिब्बों/आधानों का चयन यदृच्छ रूप से किया जाएगा। चयन की यदृच्छता सुनिश्चित करने के लिए, यदृच्छ सारणी प्रयुक्त की जाएगी। उस वक्ता में जब ऐसी सारणियां उपलब्ध नहीं होती हैं, तो निम्नलिखित प्रक्रिया अंगीकार की जा सकती है।
- (3) किसी भी आधान/डिब्बे से प्रारम्भ करते हुए, गणना 1, 2, 3 और आगे इसी तरह सुव्यवस्थित ढंग से की जाएगी और हमेशा "आर" आधान निकाला जाएगा, "आर" N/n का पूर्ण सांख्यांक भाग है जबकि N आधानों/डिब्बों की कुल संख्या और n चयन किए जाने वाले डिब्बों की संख्या।
- (4) इस प्रकार चयन किए गए आधानों/डिब्बों में से:
- (क) उसी आधान/डिब्बों के विभिन्न भागों में से उसमें पैक किए हुए मांस की कुल मात्रा के एक प्रतिशत से कम और तीन प्रतिशत से अधिक मात्रा यदृच्छ रूप से निकाली जाएगी। यह सुनिश्चित करने के लिए कि आधान से सभी भागों में से नमूना ले लिया गया है, सावधानी बरती जाएगी।
- (ख) उसी आधान के विभिन्न भागों में से तीन पोलिपैक यदृच्छ रूप से निकाले जाएंगे।
- (ग) पशु शर्बों का चयन

पशु शर्बों या चौथाई भागों (क्वार्टर) से नमूने कमर की पेशियों, कंधों, आंखों की पेशियों पंच भाग से लिए जाएंगे और यह सावधानी बरती जाएगी कि पेशियों की मोटाई नमूनों में आवृत्त है और प्रत्येक भाग 100 ग्राम से अधिक का नहीं है। नमूना प्राप्त करने के लिए निर्गमित स्कैतपैल या हृदय छिद्र नली प्रयुक्त की जाएगी। लम्बी हड्डियों पर मोटी पेशियों से नमूने हड्डी से जुड़ने वाली पेशी के सबसे अन्तर वाले भाग से लिए जाएंगे।

- (5) कुल एकलित नमूनों को तीन बराबर भागों में बांटा जाना चाहिए। उन परिसरों में जहां लाट प्रस्तुत किया जाता है न्यूनतम 500 ग्राम मात्रा की परीक्षा की जाएगी, उतनी ही मात्रा की विश्लेषण के लिए प्रयोगशाला में भेजा जाएगा और उसी आकार का नमूना विनिर्माण कर्तों को भी लाट प्रस्तुत करता है को सौंपा जाएगा।

(6) नमूनों में से एक नमूने को निरीक्षण अधिकारी द्वारा निम्नलिखित के लिए जांच की जाएगी —

- (क) अंतरतम बिन्दु पर मांस का आन्तरिक तापमान
- (ख) (i) कटे-फटे किनारों, रंगहीन, ढीली या पनीसी प्रकृति, हड्डियों के टुकड़े, केश, अत्याधिक संयोजी तंतुओं, रक्त के धब्बों या अन्य बाह्य पदार्थों, चोटों, चीरों और त्रुटिपूर्ण उठाई-धराई, अत्याधिक कांट-छांट, कण्डराओं और उपास्थियों के कारण अन्य त्रुटियों से मुक्त होंगे ।
- (ii) अत्याधिक बसा, कवक ग्रसन से मुक्त
- (iii) सड़ांध के चिह्न अर्थात् विवर्णता, दुर्गन्ध, आस्कंदन और प्रशीतल दगध के लक्षण ।
- (iv) परजीवी पृटी ।
- (ग) घोषणा के अनुसार टुकड़ों की मोटाई
- (घ) सुवृद्धता ।
- (ङ) टुकड़ों की दशा में, यह जांच की जाएगी कि टुकड़े पशु शवों के उपयुक्त भागों में प्राप्त किए गए हैं ।
- (च) अंतर्वस्तु क शुद्धभार ।

7. प्रयोगशाला के नमूने :

- (क) पैक किए गए डिब्बों में से क्यूबों या स्लाइसों और छोटे-छोटे टुकड़ों या कीमा के प्राप्त नमूने पैक स्थिति (पोलीथीन थैले) में लिए जाएंगे अर्थात् जैसा कि निरीक्षण के लिए दिया जाता है । पोलीथीन थैले खुले नहीं होंगे और पोलीपैक में पुनः पैक तथा सीलबंद किए जाएंगे । नमूना लेते समय मांस का कोट, नमूने की तारीख, किस्म तथा तापमान वणति हुए एक कोष्ठ पच्ची बाह्य पोलीपैक में रखी जाएगी ।
- (ख) स्टाकिनेट पैक या बड़े-बड़े खंडों या टुकड़ों से प्राप्त नमूने साफ निर्जमित पोलीथीन थैलों या एल्युमीनियम की बोतलों में पैक किए जाएंगे । नमूनों को हाथ से नहीं छुआ जाएगा और निर्जमित संडासी की सहायता से उठाया-धरा जाएगा । पैक को हाथ से दबाकर तथा निचोड़कर हवा रहित किया जाएगा और सीलबन्ध किया जाएगा । सीलबन्ध पोलीथीन थैलों या एल्युमीनियम की बोतलों को दूसरे पोलीपैक में पुनः पैक किया जाएगा और गर्म करके सीलबंद किया जाएगा ।
- (ग) नमूना लेने के समय मांस के नमूने की तारीख, किस्म तथा तापमान उपदर्शित करने हुए एक कोष्ठ पच्ची की दो प्रतियां लगाई जाएंगी तथा तीन नमूने भी सीलबंद किए जाएंगे ।

8. नमूनों का परिवहन :

प्रयोगशाला के नमूने पर्याप्त बर्फ के साथ पहले से ठंडे किए गए उष्मारोधी थर्मोकोल पूर्ब शीतल बर्फ आधानों में पर्याप्त बर्फ सहित रखे जाएंगे और विश्लेषण प्रयोगशाला को 24 घंटों के भीतर भेज दिए जाएंगे । प्रयोगशाला, नमूना प्राप्ति से एक सप्ताह के भीतर परिणाम घोषित करेगी । नमूने का न्यूनतम भार 500 ग्राम होना चाहिए ।

प्रयोगशाला निम्नलिखित के लिए नमूनों का विश्लेषण करेगी :—

- (क) 37° सेंटीग्रेड पर कुल प्लेट गणना
- (ख) एस्केशिया कोलाई
- (ग) सालमोनेल्ला

अनुसूची 6

उस बूचड़खाने के लिए न्यूनतम अपेक्षाएं जो भा. मा. 4393—1979 और समय-समय पर यथासंशोधित के अनुरूप नहीं हैं।

I. अभिन्यास

बूचड़खाने में निम्नलिखित आवश्यक सुविधाएं होंगी :—

- (क) वध करने से पूर्व पशुओं के लिए सुस्ताने का स्थान।
- (ख) वध से पूर्व निरीक्षण करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं।
- (ग) पशु शवों की खाल उतारना, प्रसाधित करना और धोना।
- (घ) मांस का निरीक्षण (वध के बाद निरीक्षण) और मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त मांस का व्ययन।
- (ङ) पर्याप्त जल प्रदाय।

II. एक बूचड़खाने में यूनिटें :—

बूचड़खाने में निम्नलिखित यूनिटें होंगी :—

- (क) लेरेजिस (मांघ)
- (ख) वधशाला कक्ष

III. वधशाला कक्ष

निम्नलिखित का वध, प्रसाधन और प्रसंस्करण करने के लिए जहां अपेक्षित हो, पृथक-2 व्यवस्था की जाएगी।

- (क) भेड़ तथा बकरी (हलाल)
- (ख) भेड़ तथा बकरी (झटका)
- (ग) भेड़ तथा बकरी (जूबिस)
- (घ) बड़े पशु
- (ङ) पशुओं की अचेत करने (जहां लागू हो) रक्त-स्त्राव और पशु शवों के प्रसाधन के पृथक स्थान की व्यवस्था की जाएगी।

IV. सिविल निर्माण

वध पूर्व परीक्षा और बाड़ा क्षेत्र : यह क्षेत्र अप्रवेश्य जैसे कंकरीट, ईंटें, न फिसलने वाली तथा पिचड़ हैरिंग-बोन प्रकार की सामग्री से तैयार किया जाना चाहिये तथा इसके उचित रख-रखाव के लिये इसमें जल निकासी की समुचित सुविधाएं हों। बाड़ा अभिमानतः आच्छादित किया जाना चाहिये।

V. ट्रकों के लिए यानीय क्षेत्र :

जल निकास की समुचित सुविधाओं सहित कंकरीट से तैयार किए क्षेत्रों तथा भवन से कम से कम 6 मीटर की दूरी पर, भार वहन डाक या पशुधन प्लेटफार्म की व्यवस्था ऐसे स्थानों पर की जाएगी जहां यान भरे या खाली किए जाते हैं। पशुओं को ले जाने वाले ट्रकों के लिए प्रेशर धुलाई जेट और बिसंक्रमण सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए।

VI. जल निकास

फर्श के उन सभी भागों के जहां पर भारी संक्रियाएं की जाती हैं, जल निकास की व्यवस्था होनी चाहिए। यह महत्वपूर्ण है कि फर्श के ढलाने का निष्कासन के लिये बिना किसी ऐसे गड्ढों के एक समान होना चाहिए कि द्रव पदार्थ इकट्ठा न हो। प्रशीतित कक्षों या शुष्क भण्डारण क्षेत्रों में फर्श पर निकास की नालियों की व्यवस्था नहीं होनी चाहिए।

VII. प्रकाश तथा संवातन :

अप्रशीतित संकर्म कक्षों में पर्याप्त प्रत्यक्ष प्राकृतिक प्रकाश और संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए या यांत्रिक युक्ति द्वारा प्रचुर मात्रा में कृत्रिम प्रकाश और संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए। उन सभी स्थानों पर प्रचुर मात्रा में उत्तम क्वालिटी की कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था होनी चाहिए जहां पर प्राकृतिक प्रकाश उपलब्ध न हो या अपर्याप्त हो।

VIII. जल प्रदाय

परिसरों में सर्वत्र, पर्याप्त दबाव पर सपेय जल का निरन्तर और पर्याप्त प्रदाय उपलब्ध होगा। काम के घंटों के दौरान बूझड़खाना कक्ष और संकर्म कक्ष में निरन्तर संचलित गर्म जल का प्रदाय उपलब्ध रहेगा। बूझड़खाने में कार्यरत व्यक्तियों के लिये हाथ धोने के लिये सन्तुष्टि सुविधाओं (जिनमें चलते गर्म और ठण्डे जल का प्रदाय है) नाखून साफ करने के लिये द्रुश और माबन या अन्य अपभारजक सम्मिलित है, की व्यवस्था की जाएगी। जहाँ अग्नि नियंत्रण आदि के लिये अपेय जल का प्रयोग किया जाता है वहाँ इसे विशेष रूप में रंग से पहचान करके पृथक् लाईनों में लाया जायेगा और सपेय जल लाने वाली लाईनों में इसका किसी भी प्रकार का काम संबंधन या पश्च प्रवहण नहीं होगा।

IX. सफाई और रख-रखाव के लिये सुगमता

उत्पाद जोन के सभी भाग सफाई और निरीक्षण के लिये आसानी से दृष्टिगत तथा पहुंच में होंगे।

X. अग्रतिश्राव्य सामग्री :

किसी बूझड़खाने में निम्नलिखित सामग्री प्रयुक्त नहीं की जाएगी :—

- (क) खाद्य उत्पादों के लिये प्रयुक्त उपस्करों में लावा और इसकी मिश्रधातु
- (ख) खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई के उपस्करों में किसी भी रूप में प्रयुक्त कैडमियम
- (ग) उत्पाद जोन में पेंट की गई सतहों सहित उपकरण
- (घ) इनेमल आधान या उपस्कर वाछनीय नहीं है, और
- (ङ) सीसा।

अनुसूची—7

लगाया जाने वाला श्रेणी अभिधान चिन्ह : कच्चा मांस (शीतित या हिमशीतित)

कच्चा मांस के (शीतित या हिमशीतित) पैकेजों पर लगाए जाने वाले श्रेणी अभिधान चिन्ह का डिजाइन निम्नलिखित होगा :—

क्रम संख्या	(क) किस्म—भैंस का मांस/बक्रे का मांस/मटन/चेवन/कीमा
	(ख) श्रेणी
	(ग) शुद्ध भार
	(घ) कुल भार
	(ङ) पैकिंग की तारीख
	(च) निरीक्षण की तारीख
	(छ) सी.ए. संख्या
	(ज) मांस संसाधन युनिट का नाम और पता

भारत का नक्शा

निरीक्षण अधिकारी के हस्ताक्षर

क्रम संख्या

[सं. ए-45011/3/90.-एम-1]

सरला गोपालन, संयुक्त सचिव

MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT

NOTIFICATION

New Delhi, the 10th October, 1991

S.O. 681(E).—Whereas the draft of the Raw Meat (Chilled or Frozen) Grading and Marking Rules, 1991 was published as required by section 3 of the Agricultural Produce (Grading & Marketing) Act, 1937 (1 of 1937) on pages 1711 to 1725 of the Gazette of India Part II, Section 3, Sub-section (ii) dated the 13th April, 1991 under the notification of the Government of India in the Ministry of Agriculture (Department of Rural Development) No. S.O. 1046 dated the 25th March, 1991 inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby before the expiry of the period of 45 days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public.

And whereas the copies of the said Gazette was made available to the public on the 13th April, 1991 :

And whereas suggestions and objections received in respect of the said draft were considered by the Central Government.

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 3 of the said Act, the Central Government hereby makes the following rules, namely :—

1. Short title, commencement and application.—

(1) These rules may be called the Raw Meat (Chilled or Frozen) Grading and Marking Rules, 1991.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

(3) They shall apply to meat obtained from buffaloes, sheep and goats.

2. Definition.—In these rules, unless the context otherwise requires.—

(1) "Agricultural Marketing Adviser" means the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India ;

(2) "Animal" means an animal belonging to any of the species specified below, namely :—

(a) Buffalo,

(b) Sheep and

(c) Goat.

(3) "Buffalo beef/meat" means buffalo carcass or meat from an animal which is more than twelve months of age ;

(4) "Boneless meat" means dressed meat which is free from tendons, bones, cartilages and separable nerves ;

(5) "Buffalo calf meat or veal" means buffalo carcass or meat from animal above four months up to twelve months of age ;

(6) "Carcass" means the dead (slaughtered) body or any part thereof including viscera of any animal which has been slaughtered according to the contracted method in an approved slaughter house ;

(7) "Chevon" means goat carcass/cuts/cubes obtained from goat which is more than nine months of age ;

(8) "Chilled" means that the temperature of carcass or cuts or mince does not exceed 4 degrees celsius (C) at any stage ;

(9) "Cuts" means meat obtained from dressed carcass and boneless meat ;

(10) "Frozen" means that the temperature of carcass or meat or mince shall reach (—) 15°C by quick freezing and shall not exceed (—) 10°C at any stage ;

(11) "Halves" means sawed or chopped carcass divided into two equal halves by splitting through the centre of the backbone, or removing the backbone by cutting through the transverse process of the vertebrae ;

(12) "Inspecting Officer" means a qualified Veterinarian appointed or recognised as Inspecting Officer by the Agricultural Marketing Adviser ;

(13) "Lean" means the meat free from separable fat ;

(14) "Legs" means single or unsplit cut of half or side in front of hip bone ;

(15) "Minced meat" means comminuted meat of uniform grains obtained from boneless meat of buffaloes or buffalo calf or sheep or goats ;

(16) "Mutton" means sheep carcass or cubes or cuts obtained from sheep which is more than nine months of age ;

(17) "Net Weight" means weight of the carcass or cuts or mince when packed but does not include weight of the package or added ice ;

(18) "Quarters" means the fourth part of carcass or the cut sides of a buffalo or buffalo calf carcass derived from halves of the half cut between the tenth and eleventh ribs or between the 12th and 13th ribs ;

(19) "Schedule" means a schedule to these rules ;

(20) "Slaughter" means killing of an animal employing a humane or any other approved method in a licensed slaughter house where the animal is subjected to thorough ante-mortem and post-mortem examination ;

(21) "Slaughter house or Abattoir" means the building, premises or place which is licensed by the local authority for the slaughter of animals intended for human consumption.

3. Quality Control and Inspection.

(1) Grade Designation.—The grade designation to indicate the quality of raw meat (chilled or frozen) shall be as specified in column 2 of the Schedules I to IV.

(2) Special Characteristics and bacteriological standards of grade designation.—The special characteristics and bacteriological standards of the grade designation shall be as specified against each designation in columns 3 and 4 of the Schedules I to IV.

(3) Grade designation mark.—The grade designation mark shall consist of a label and or replica bearing the design as specified in Schedule VII.

(4) Method of grading.—The grading of raw meat (chilled or frozen) shall be done only at the authorised premises and according to the instructions issued from time to time by the Agricultural Marketing Adviser. The grade designation and other particulars of raw meat (chilled or frozen) shall be marked by the Inspecting Office after carrying out inspection by him as specified in Schedule I to V.

(5) Veterinary Health Certificate.—A Veterinary Health Certificate shall be issued on a written request from the authorised packer, by the Veterinarian duly authorised by the Agricultural Marketing Adviser.

(6) Method of Packing.—(a) The raw meat (chilled or frozen) shall be packed as carcass or primal or cut portion or mince, as the case may be at the authorised premises and strictly in accordance with the instructions issued in this regard from time to time by the Agricultural Marketing Adviser.

(b) Meat of the same type shall be packed.

(7) Method of Marking.—(a) A grade designation mark label shall be securely affixed to each package as prescribed by the Agricultural Marketing Adviser.

(b) In the grade designation mark label the following particulars shall be clearly indicated, namely—

- (a) Type,
- (b) Grade,
- (c) Net weight,
- (d) Gross weight,
- (e) Date of packing,
- (f) Date of inspection,
- (g) Certificate of Authorisation Number,
- (h) Name and address of the meat processing unit,
- (i) Signature of the Inspecting Officer.

An authorised packer may stamp or write his private trade mark(s), if such trade mark(s) does not represent anything contrary to the contents of the grade designation mark labels and is/are duly approved before hand by the Agricultural Marketing Adviser.

(8) Requirements of an Abattoir.—For the purpose of assuring the quality of meat, it shall be ensured that the abattoir where the animals are slaughtered shall meet with the following requirements :

(A) All abattoirs serving raw material requirements of the industry for meat for grading and in existence as on the date of the final notification of these rules shall be 31-12-1992 comply with the requirements stipulated in IS : 4393—1979 "Basis requirement for an Abattoir".

Provided further that in such cases specifications as laid down in Tables 1 and 2 of the said specifications may subject to such modifications as may be

2670 CH/1

technically necessary having regard to the physical configuration of carcasses available for slaughter and as may be advised by competent technical advice on the matter.

(B) The abattoirs or slaughter houses constructed after the date of the notification of these rules and utilised for purposes of securing raw material for grading of meat shall comply with the requirement of IS : 4393—1979 subject to the proviso above mentioned and further subject to item (C) below.

(C) Whether after the date of notification of these rules abattoirs or slaughter houses are constructed for purposes of securing meat for grading and these are in conformity with any accepted international standards for abattoirs such unit(s) shall not be required to comply with I.S. requirements mentioned above and shall be eligible for licencing on the basis of compliance with any other accepted international standards.

(D) In cases where clause (A) above is applicable, having regard to the fact that existing abattoirs will require reasonable time to be brought upto the desired standards and time is so granted by these rules upto 31-12-1992 and having regard further to the need for urgent short term measures for upgradation of existing facilities to maintain high quality for meat for grading, existing slaughter houses shall during the interim period be upgraded as expeditiously as possible so as to conform to requirements specified in Schedule VI to these rules.

However such slaughter houses shall conform to the requirements specified in Schedule VI.

(9) Conditions for ante-mortem and post-mortem inspection.—

The animals and carcasses shall be subjected to ante-mortem and post-mortem inspections as specified in IS : 1982—1971 "Code of practice for ante-mortem and post-mortem inspection of meat animals". Provided that in order to provide for reasonable time for creation of infrastructure necessary for implementation of these procedures of inspection, Government may by order appoint a future date to bring into effect the provisions of these rules. In the meanwhile, the Central Government shall issue due notice to all concerned to make necessary preparation for implementation of these rules.

(10) Storage.—(a) The carcasses or halves or quarters shall be stacked on clean racks at least 30 cms. from the ceiling, 10 cms from the walls and 20 cms. from the floor.

(b) The frozen and packed carcass or meat or mince shall be stacked on clean racks at least 30 cms. from the ceiling 20 cms. from the floor and 20 cms. from the walls and cartons shall be stacked one over the other.

(11) Sanitary and other requirements of meat processing unit of the authorised packer.—The premises shall be fit for processing approval and registered by the local authority. The minimum sanitary and other requirements to be complied with shall be as specified below :

(i) The premises shall not be located in an area which is subjected to frequent floods.

(ii) The roads within the premises shall be metalled.

(iii) All yards, out houses, stores and all approaches to the factory shall always be kept clean and in sanitary condition.

(iv) The premises shall be located in a sanitary place. Wherever marine products, fruits and vegetables are handled in the same area, the premises where meat is processed shall be adequately partitioned from the premises where these products are processed or leave a gap of 7 days between different processings.

(v) It shall exclude the entry of dogs, cats, rodents, insects, flies, crows, bats and vultures. The use of poisons or poisonous baits is forbidden in places where processing is carried out or any packed product is stored.

(vi) The premises shall be so constructed and maintained as to permit hygienic processing and dressing. All operations in connection with the processing or packing of carcass meat shall be carried out under strict hygienic conditions and under the supervision of the Inspecting Officer. Meat shall not come in contact with floors, walls or other fixed structures, except those which are specially designed for contact with meat. No portion of the processing area shall ever be used for living or sleeping purposes unless it is separated from the processing or dressing area by a wall.

(vii) All the parts of the authorised premises shall always be kept clean, adequately lighted (good natural or artificial light with an intensity of 220 Lux in work rooms and 550 Lux in inspection areas) and ventilated and shall be regularly cleaned, disinfected and deodorised. The premises should provide adequate working space for the satisfactory performance of all operations. The flooring shall be impervious, non-slippery and washed daily with disinfectant. The floor should slope sufficiently for liquids to be drained off to trapped outlets protected by a grill, except in rooms where meat is frozen or stored frozen. Lime washing, colour washing or painting as the case may be, shall be done at least once a year. The dates when this is to be undertaken shall be intimated in advance to the Agricultural Marketing Adviser to facilitate verification and inspection. The floors, walls, ceiling partitions, doors and other parts of all structures shall be of such material, construction and finish that they can be readily and thoroughly cleaned. The walls shall be tiled with white glazed ceramic tiles upto a height of 1.5 metres to enable washing with hot water and chemical disinfectants. Alternatively coatings or hygienic panels approved by the Agricultural Marketing Adviser may be used instead of ceramic. The walls shall be free from cracks, crevices and dampness.

(viii) All plant areas utilised for processing of meat shall be appropriately protected against ingress of flies.

(ix) The ceiling shall be of permanent nature and prevent accumulation of dirt and minimise condensation, mould development and flaking and should be easy to clean. Wherever stairs are there it should be constructed with such material which can be cleaned easily and effectively and should have side curbs with a minimum height of 45 cms.

(x) The premises shall be free from cobwebs and spiders.

(xi) The rooms and compartments in which the meat is processed or stored shall be free from dust and odour emanating from the dressing rooms, toilets, catch basins, by products storage, animal pens etc.

(xii) The equipment shall be placed so as to permit thorough inspection for cleanliness. All the tables and equipments used for dressing of carcasses shall be of such material which can be easily cleaned, sterilised and impervious to water, resistant to chemicals and rust and smooth. Equipments and utensils used for inedible or condemned materials should be so identified and should not be used for edible meat. No vessel or container for storage of meat made up of iron or galvanised iron shall be used. Copper or brass vessel when used, should be heavily tinned. Use of wooden equipments or structures in the processing area shall be avoided. Wooden chopping blocks and wooden handle of knives which when used, shall daily be washed with hot water or steam sterilised. The wooden chopping blocks shall be strong enough to withstand chopping and shall not contaminate the meat with wood dust.

(xiii) All drainage and plumbing system shall be designed for efficiency and adequacy having regard to thorough-put of the plant and all drains and gutters shall be permanently installed.

(xiv) All activities related directly or indirectly to meat processing and having requirements of the use of water, shall be supported by access to adequate clean and potable water. If procured from sources other than Municipal or State sources the plant shall have all necessary arrangements for rendering water privately procured for use in the processing plant clean, potable and wholesome. Irrespective of the source of supply all water utilised in the plant for processing related activities whether directly or indirectly shall be subjected to regular testing and the plant shall have adequate arrangements for such testing. If upon testing water is found to be unwholesome or non-potable, the fact shall be reported to the authorities responsible for the supply and if it is from processor's own sources then processor shall take all necessary steps to render the water wholesome and potable. When procured from sources under control of the State or municipal authorities and when found unwholesome the processor shall take immediate steps to render the water clean and potable, until corrective steps are taken by the authorities responsible. Irrespective of the source of supply the plant shall subject to water used directly or indirectly in connection with processing to weekly tests for wholesomeness and potability and shall maintain records of the same. Such records shall be preserved for a minimum period of one year.

(xv) Wash basins with ample detergent and harmless antiseptic solution preferably with foot operated combination faucets having hot and cold water supply shall be provided at each entry and exit points.

(xvi) Ample supply of water shall be provided for the workers and for keeping the plant clean. Tables, band saws, knives, steels, cleavers, knife pouches, containers for storage of meat shall be washed thoroughly with detergent solutions and hot water. Hot water at 80°C and above should be available for sterilisation of knives and other cutting tools/equipments. If non potable water is used for production of steam or for refrigeration or fire control or any other purpose unconnected with processing then such water should be carried in completely separate lines identified preferably by colour and with no cross connection or back siphonage with the lines carrying potable water supply.

(xvii) No person having any open wound on the hands shall be allowed to work in the processing area. No person suffering from infectious or contagious disease shall be allowed to enter the premises. Annual medical check up of all the employees shall be carried out by a registered medical practitioner with a minimum MBBS qualification. A record of such examination duly signed by the registered medical practitioner shall be maintained and presented to the inspecting Officer as and when desired by him. Overcrowding of employees in the processing shall be avoided by providing working tables at sufficient distance from each other.

(xviii) Spitting, chewing and smoking shall be prohibited in the processing area.

(xix) The finger nails and hairs shall be properly trimmed. Combing of hairs and cleaning (blowing) of nose in processing area shall be prohibited.

(xx) All process workers shall be provided with aprons, headwears, hand gloves and footwear of such material which can be easily cleaned and disinfected. The supervisory staff shall ensure that the same are properly cleaned and the workers are neat, clean and tidy. Adequate, suitable and conveniently located changing facilities should be provided.

(xxi) All the external access to the processing area shall be provided with antiseptic foot bath for the persons entering the processing area.

(xxii) Whenever five or more employees of either sex are employed, sufficient number of latrines and wash-basins as specified below shall be provided for each sex :

No. of workers	No. of latrines	No. of urinals	No. of wash-basins	No. of bath-rooms
Not exceeding 25	1	2	1	1
Exceeding 25 but not exceeding 50	2	4	2	2
Exceeding 50 but not exceeding 100	3	6	3	3
Exceeding 100	5	10	5	5

(xxiii) Waterproof protective clothing and work implements should not be taken by the persons

handling meat into the water closet and changing room. Water-proof clothing should be washed at the end of each working day and hung on the facilities provided.

(xxiv) Exhaust fans shall be provided where necessary.

(xxv) The trollies used for transportation of the waste shall be so marked as to identify them from those which shall be exclusively used for the transportation of carcass meat.

(xxvi) Waste material should be handled in such a manner as to exclude contamination of meat or potable water. Precautions should be taken to prevent access to waste by pests and inedible to human beings. Waste should be removed from the meat handling and other working areas at regular intervals and atleast once a day. Immediately after the disposal of the waste, receptacles used for storage and any equipment which has come into contact with the waste shall be cleaned and disinfected. The waste storage area shall be cleaned and disinfected atleast once a day.

(xxvii) The equipment and the approved processing area shall not be used without approval of the Agricultural Marketing Adviser or any officer authorised by him in this behalf for the processing of any other material other than meat of the same species.

(xxviii) The authorised premises shall have adequate cold storage facilities. The temperature of meat prior to processing shall not exceed 7°C and when immediate processing is not practicable, prepared raw meat shall be placed in refrigerated storage until required.

(xxix) The cold storage(s) (chilling room, freezing room, freezer store) shall be licenced premises under the concerned Cold Storage Order or Act and shall be subjected to the provisions of the said Order or Act. Temperature record charts of the Cold Storage shall be maintained and retained for one year.

(xxx) A definite time schedule shall be adopted for cleaning and sanitising the chilling room and deep freezer.

(xxxi) The entry to the processing area shall be restricted and process workers from slaughter or by product area section shall not be allowed to enter the clean area, that is, processing or packing area. For easy identification the uniforms of workers of the clean area shall be different from those working in other areas.

(xxxii) All the processing area and equipments shall be cleaned and disinfected both before and after each day's work.

(xxxiii) Suitable locking facilities for the storage of cartons, polyethylene coverings, wrappers, labels, seals and the like, which bear the recognised health mark shall be provided.

(xxxiv) Accommodation for exclusive use of the inspecting services shall be provided.

(12) Method of canning and Testing.—The inspection of raw meat (chilled or frozen) shall be done

by drawing representative samples wherever necessary as stipulated in the Schedule V and testing the same with a view to ensure that the consignment conforms to the standard specifications set forth in the notification.

(13) Instructions of the Agricultural Marketing Adviser.—All instructions regarding sanitation in the premises, cleanliness of personnel and equipment, operational procedures, methods of sampling testing, packing, marking and inspection of raw meat at all stages of dressing and maintenance of records thereof, issued from time to time by the Agricultural Marketing Adviser shall be adhered to, provided these are compatible with the standards given in this notification.

(14) Mode of offer of consignment for inspection.—The following conditions are to be fulfilled while offering the lot :

(a) Carcasses of each species and grade shall be hung separately in a stright line at least 20 cms. above the floor and the sides of the carcasses shall not be touching each other or the side walls. The carcasses or halves shall be at a sufficient distance from each other to enable the inspecting officer to walk around and have a clear view about the confirmation, finish, colour etc.

(b) In the case of packed material in cartons, the package shall be kept on racks which are atleast 20 cms. away from the floor and 30 cms. away from the ceiling and shall be 20 cms. away from the side walls.

(c) In the case of stockinets or packs the same shall not be stitched till inspected.

(d) The Inspecting Officer shall be entitled to draw more than one sample from any or all the packages for determination of correctness of the grade.

15. Conditions for transport of Carcasses or meat.—The conditions specified in column (2) of the following table are to be followed for transportation of carcasses or meat depending upon the type of meat.

Type of meat	Specification for transport
(1)	(2)
Fresh	Vehicles fully covered with impervious flooring and side walls. In case of transport over distances (exceeding) of 100 kms, suitable arrangements shall be made to maintain a temperature not exceeding 6° C.
Chilled	Transported in insulated or refrigerated vans maintaining a temperature not exceeding 6° C.
Frozen	Transported in insulated or refrigerated van. The temperature of the carcass or meat shall not exceed (—) 7°C (minus seven degree celsius).

4. Basis of Inspection.—Inspection of raw meat (chilled or frozen) shall be carried out with a view to ensure that the same conforms to the specifications specified in the Schedule I to V to this Notification.

5. Procedure of Inspection and Certification :

(1) Application for Inspection.—An authorised packer intending to grade raw meat (chilled or frozen) shall intimate in the prescribed proforma specifying the particulars of consignment intended to be graded to the nearest office of the Directorate of Marketing and Inspection.

(2) The time limit for sending application.—Every such intimation shall reach the office of the Directorate of Marketing and Inspection not less than five working days before the anticipated date of despatch of the consignment from the authorised premises.

(3) Issue of Veterinary Health Certificate :

(a) On receipt of the intimation under sub-rule 1 of rule 5, the Agricultural Marketing Adviser or any other officer authorised by him in this behalf on satisfying himself, on the basis of inspection carried out as provided under rules 3 and 4 and the instructions if any issued in this behalf that the consignment has been processed and packed according to the standard specification applicable to it, shall issue a Veterinary Health Certificate declaring the consignment of raw meat (chilled or frozen) as fit for human consumption.

(b) Provided that it shall be lawful for the Agricultural Marketing Adviser or any other officer authorised by him to supervise, oversee and secure compliance of the requirements of the above provisions and to refuse to issue Veterinary Health Certificate in respect of meat not complying with the requirements concerning ante-mortem and post-mortem.

(c) Provided further that it shall be lawful for the Agricultural Marketing Adviser to specify and designate the personnel necessary and responsible for ante-mortem and post-mortem inspections and this shall include the number of personnel necessary for either or both functions per unit of number of carcasses.

(d) Provided further that such personnel may be under the employment of the Agricultural Marketing Adviser or any other authority or the private agency entitled to and responsible for the use of the premises in question for slaughter of animals and/or production of meat.

(4) Refusal to Issue Veterinary Health Certificate.—

The Agricultural Marketing Adviser or any other person duly authorised by him shall communicate refusal to issue veterinary health certificate alongwith his reasons thereof within a period of five days after inspection.

(5) Check Inspection.—Subsequent to certification the Agricultural Marketing Adviser or any other officer authorised by him shall have the right to reassess the quality of the consignment in storage, transit or at ports. In the event of consignments being found not conforming to the standard specification, the certificate originally issued shall be withdrawn.

(6) **Validity of Veterinary Health Certificate.**—The Veterinary Health Certificate issued shall be valid for a period of five days in respect of chilled meat and ninety days for frozen meat and twentyone days for vacuum packed chilled meat from the date of passing of the consignment. If more than one consignment approved on different dates is presented in one application the validity of the certificate shall be reckoned from the earliest date of approval.

(7) **Revalidation of Veterinary Health Certificate.**—If the consignment is not shipped within the period of validity of the Veterinary Health Certificate the exporter shall be permitted to present the consignment for revalidation. In such cases the validity shall be extended for a further period of three days and thirty days for chilled or frozen meat respectively.

6. **Place of Inspection.**—The inspection of raw meat (chilled or frozen) for the purpose of these rules shall be carried out in the premises of the Authorised packer or abattoir, as appropriate. The

Authorised packer or abattoir authorities shall provide all necessary facilities to the Agricultural Marketing Adviser or any other officer authorised by him in this behalf to carry out inspection.

7. **Inspection fee.**—Subject to a minimum of Rs. 50 (Rupees fifty) per consignment a fee at the rate of 0.4 per cent of the value shall be levied by the Agricultural Marketing Adviser on the authorised packer as inspection fee.

8. **Appeal.**—(a) Any person aggrieved by the refusal of the Agricultural Marketing Adviser or any other officer duly authorised by him, to issue a Veterinary Health Certificate may within ten days of the receipt of the communications of such refusal by him prefer an appeal to a Panel of Experts consisting of not less than three, but not more than seven persons appointed for the purpose by the Agricultural Marketing Adviser.

(b) The quorum of the panel shall be three.

(c) The appeal shall be disposed of within fifteen days of its receipt.

SCHEDULE I

SPECIFICATION FOR BUFFALO BEEF OR MEAT

1. General

Buffalo beef shall be obtained from healthy animals and slaughtered in slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post mortem inspections by Veterinarians designated and/or of recognised local agency in respective states by the Agricultural Marketing Adviser. It shall not be treated with colours, dyes additives, preservatives and chemicals.

2. Special

1. **Types :** Buffalo beef or meat shall be of the following types :

- I. Type A : Fresh, Chilled Carcass.
- II. Type B : Fresh, Frozen Carcass.
- III. Type C : Buffalo beef (bone-in), fresh, chilled.
- IV. Type D : Buffalo beef (bone-in), fresh, frozen.
- V. Type E : Buffalo (boneless) beef, fresh, chilled.
- VI. Type F : Buffalo (boneless) beef, fresh, frozen.

2. Grades

Buffalo beef or meat shall be of the following grade and standards :—

Commercial Name	Grade designation	Special Characteristics	Bacteriological standards
1	2	3	4
Buffalo meat	Standard Grade	<p>The meat shall have/be</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lean, good texture, bright red to raddish in colour. 2. Free from tears, lacerations, slime, discolouration, malodour and structural alterations. 3. Firm in consistency i.e. will not pit on pressure. 4. Minimum connective tissue. 5. Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood dust, metal pieces and other undesirable matter. 	<p>The sample per lot drawn and tested shall fulfil the following requirements :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Total plate count Not exceeding 10 microorganisms per gram. 2. Escherichia coli Not exceeding 100 per gram. 3. Salmonella—A

SCHEDULE II

SPECIFICATION FOR BUFFALO CALF MEAT OR VEAL

1. General

Buffalo calf meat or veal shall be obtained from healthy animals slaughtered in slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem inspections by a veterinarian designated and/or of recognised local agency in respective states by the Agricultural Marketing Adviser. It will not be treated with colours, dyes, additives, preservatives and chemicals.

2. Special

(1) Types

Buffalo calf meat or veal shall be of the following types;

- I. Type A : Fresh, Chilled carcasses.
- II. Type B : Fresh, Frozen carcasses.
- III. Type C : Buffalo veal (bone-in) Fresh, Chilled.
- IV. Type D : Buffalo veal (bone-in) fresh, frozen.
- V. Type E : Buffalo veal cuts (boneless) fresh, chilled.
- VI. Type F : Buffalo veal cuts (boneless) fresh, frozen.

Buffalo calf meat or veal shall be of the following grade and standards:—

Commercial Name	Grade designation	Special characteristics	Bacteriological standards
1	2	3	4
Veal	Standard Grade	<p>The meat shall have/be</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lean, fine in texture, bright pink to pinkish in colour. 2. Free from tears, laceration, rugged edges, slime, discolouration, malodour and structural alterations. 3. Firmness in consistency i.e. will not pit on pressure. 4. Minimum connective tissue. 5. Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood-dust, metal pieces and other undesirable matter. 	<p>The sample per lot drawn and tested shall fulfil the following requirements—</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Total plate count Not exceeding 07 microorganisms per gram. 2. Escherichia coli Not exceeding 100 per gram. 3. Salmonella—Absent.

SCHEDULE III

SPECIFICATION FOR MUTTON (SHEEP) AND CHEVON (GOAT-MEAT)

1. General:

Mutton and chevon shall be obtained from healthy animals and slaughtered in slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem inspections by a Veterinarian designated and/or of recognised local agency in respective states by the Agricultural Marketing Adviser. It shall not be treated with colour, dyes, additives, preservatives and chemicals.

2. Special

(1) Types

Mutton shall be of the following types :—

- I. Type A : Fresh, chilled carcasses.
- II. Type B : Fresh, frozen carcasses.
- III. Type C : (bone-in) fresh, chilled.

IV. Type D : (bone-in) fresh, frozen.

V. Type E : Deboned (boneless) fresh, chilled.

VI. Type F : Deboned (boneless) fresh, frozen.

2. Grades:

Mutton shall be of the following grades and standards:

Commercial Name	Grade designation	Special characteristics	Bacteriological standards
1	2	3	4
Mutton	Standard Grade	The dressed carcasses or meat shall have/be. 1. Boneless cuts to be entirely free from bone pieces, wood-dust, metal pieces or other undesirable matter.	The sample per lot drawn and tested shall fulfil the following requirements: 1. Total plate count Not exceeding 10 micro-organisms per gram 2. Escherichia Coli Not exceeding 100 per gram.
Chevon	Standard Grade	2. Free from slime, discolouration, malodour and structural alterations. 3. Lean. 4. Firmness in consistency, i.e. will not pit on pressure.	3. Salmonella—Absent

SCHEDULE IV

SPECIFICATION FOR MINCED MEAT(KEEMA)

1. General

Minced meat derived from buffalo beef or veal or mutton or chevon which shall have been obtained from healthy animals and slaughtered in slaughter houses. The animals shall be subjected to ante-mortem and post-mortem inspections by a Veterinarian designated and/or of recognised local agency in respective States by the Agricultural Marketing Adviser. The buffalo beef or veal or mutton or chevon shall not have been treated with colours dyes, additives, preservatives and chemicals

2. Special:

(1) Grade

Minced meat of buffalo beef or veal or mutton or chevon shall be of the following grade and standards:

Commercial Name	Grade designation	Special characteristics	Bacteriological standards
1	2	3	4
Keema of buffalo beef or veal or mutton or chevon	Standard Grade	The minced 'buffalo beef' or 'veal' or 'mutton' or 'chevon' shall: 1. Be free from blood, clots, bones and bone pieces, tendons, hair, excessive fat etc. or any foreign material. 2. Not show any trace of decomposition, discolouration, malodour etc. 3. Be bright in colour. 4. Be of uniform grains.	The sample per lot drawn and tested shall fulfil the following requirements 1. Total plate count Not exceeding 107 micro-organisms per gram. 2. Escherichia coli Not exceeding 100 per gram. 3. Salmonella—Absent.

SCHEDULE V
METHOD OF SAMPLING AND TESTING FOR CONFORMATION OF QUALITY AND
CATEGORY

1. General : Each type of carcass or cuts or mince, (chilled or frozen) meat shall be kept separately and each shall constitute a lot. Samples of each lot shall be tested to ascertain the conformity of the material with the requirements laid down in the Rules.

2. Container/Carion Selection : 1. The minimum number of containers/cartons to be selected from each lot shall be in accordance with the columns (a), (b) and (c) of the following table :—

(a)	(b)	(c)
No. of cartons in each lot	No. of cartons to be selected in routine inspection	No. of cartons to be selected for revalidation
1—100	4	8
101—200	5	10
201—500	6	12
501—800	7	14
801—1200	8	16
1201—3200	9	18
3201—8000	10	20
8001—and above	12	24

2. The containers/cartons shall be selected at random. In order to ensure the randomness of selection, random number tables shall be used. In case such tables are not available, the following procedure may be adopted.

3. Starting from any containers/cartons count them as 1, 2, 3 and so on in a systematic manner and withdraw every 'r' the container 'r' being integral part of N/n , where N /total number of containers/cartons and n number of containers to be selected.

4. From each of the containers/cartons so selected :

- (a) From bulk packs draw at random from different parts of the same container a quantity not less than 1 % and not exceeding 3 % of the total quantity of meat packed in it. Care should be taken to see that sampling is so thorough as to ensure that all the parts of the containers are taken into account.
- (b) From individual polypacks draw at random 3 polypacks from different parts of the same container.
- (c) Carcass Selection : The samples from the carcasses or quarters shall be taken from back muscles shoulders, eye muscles, hind quarters and care shall be taken that the whole thickness of muscle is covered in the sample and from each part not exceeding 100 gms. Sterilised sepleles or core bore tubes shall be used for obtaining the samples. Samples from thick muscles; on long bones shall be taken from the deepest part of the muscle adjoining bone.

5. The total sample collected should be divided into three equal parts. A minimum quantity of 500g. has to be examined in the premises where lot is offered, equal quantity shall be sent to the laboratory for analysis and the same size sample shall be handed over to the manufacturer who offers the lot.

6. One of the samples shall be examined by the inspecting officer for the following :

- (a) Internal temperature of meat at the innermost point.
- (b) (i) Freedom from rugged edges, off-colours, flabby or water nature, pieces of bone, hairs, excessive connective tissue, blood clots or other foreign matter, bruises, lacerations and other blemishes due to faulty handling, excessive trimming, tendons and cartilages (ii) Free from excessive fat, fungus infestation. (iii) Signs of putrefaction viz. discolouration, malodour, scoring and frozen burn (iv) Parasitic cysts.
- (c) Thickness of cuts according to the declaration.
- (d) Firmness.

(e) In the case of cuts it will be checked that the cuts have been obtained from the appropriate parts of the carcass.

(f) Net weight of the contents.

7. Laboratory samples:—

- (a) The sample obtained from the cubes or slices and other small cuts or mince packed in cartons shall be taken in the packed condition (polythene bags) i.e. as offered for inspection. The polythene bags shall not be opened and shall be repacked in poly packs and sealed. A code slip indicating the code, date of sampling, type and temperature of meat at the time of sampling shall be put in the outer poly-pack.
- (b) The samples obtained from stockinet packs or large chunks or cuts shall be packed in clean sterile polythene bags or Aluminium bottles. The samples shall not be touched by hand and shall be handled only with the help of sterile forceps. The polypack shall be evacuated of air, by pressing and squeezing between the palms and sealed. Sealed polythene bags or Aluminium bottles shall be repacked in another polypack and heat sealed.
- (c) A code slip indicating date of sampling, type and temperature of meat at the time of sampling shall be put in the duplicate and-triplicate samples also and sealed.

8. Transportation of sample : The laboratory samples shall be kept in thermocole insulated, pre-cooled ice containers with sufficient ice and transported within-24 hours to the analytical laboratory. The laboratory in turn shall declare the result within a week's time from the receipt of the sample. The minimum weight of the sample should be 500 gms.

The laboratory shall analyse the sample for:

- (a) Total plate count at 37 °C
- (b) Escherichia coli, and
- (c) Salmonella.

SCHEDULE VI

Minimum requirements for an Abattoir which is not conforming to IS: 4393—1979 and as amended from time to time.

I. Layout

The abattoir shall have the following essential facilities:

- (a) Resting place for animals before slaughter
- (b) Adequate facilities for ante-mortem inspection
- (c) Flaying dressing and washing of the carcasses
- (d) Inspection of meat (post-mortem inspection) and disposal of meat unfit for human consumption
- (e) Adequate water supply.

II. Units in an Abattoir.

The Abattoir shall have the following units:

- (a) Lairages
- (b) Slaughter Hall.

III. Slaughter Hall

Separate provisions, wherever required, shall be made in an abattoir for slaughtering, dressing and processing of:

- (a) Sheep and Goats (HALAL)
- (b) Sheep and Goats (JHATKA)
- (c) Sheep and Goats (JEWISH)
- (d) Large animals
- (e) Separate space shall be provided for stunning (wherever applicable), bleeding and dressing of carcasses:

IV. Civil Construction.

Ante-mortem and pen area: The area should be paved with impervious material such as concrete, bricks, pitched hearing, bone type and non-slippery and suitable to stand wear and tear and corrosion with suitable drainage facilities. The pen should preferably be covered

V. Vehicular Areas for trucks

Concrete paved areas properly drained and extending atleast 6 meters from building, leading decks or livestock platforms shall be provided at places where vehicles are loaded or unloaded. Pressure washing jets and disinfection facilities for trucks carrying animals should be provided.

VI. Drainage

All parts of floors where wet operations are conducted should be well drained.

It is important that the floors slope uniformly to drains with not low spots which collect liquid. Floor drains should not be provided in freezer rooms or dry storage areas.

VII. Lighting and ventilation.

Unrefrigerated work rooms should be provided with adequate, direct natural light and ventilation of ample artificial light and ventilation by mechanical means. Well distributed artificial lighting or good quality should be provided at all places where adequate natural light is not available or is insufficient.

VIII. Supply of Water

Constant and sufficient supply of potable water shall be available at adequate pressure throughout the premises. A constant supply of clean hot water shall be available in the slaughter hall and work rooms during working hours.

Suitable facilities for washing of hands (including adequate supplies of hot and cold running water), nail brushes and soap or other detergent shall be provided for persons working in the abattoir, where not-potable water is used for fire control etc., it shall be carried in completely separate lines preferably identified by colour and with no cross-connection or back siphonage with lines carrying potable water.

IX. Accessibility for cleaning and maintenance

All parts of the products zone shall be readily accessible to sight and reach for cleaning and inspection.

X. Non-acceptable Materials

The following materials shall not be used in an abattoir:

- (a) Copper and its alloys in equipment used for edible products;
- (b) Cadmium in any form in equipment handling edible products;
- (c) Equipment with painted surface in product zone;
- (d) Enamel containers or equipment is not desirable, and
- (e) Lead.

SCHEDULE VII

Grade designation mark to be applied : Raw Meat (Chilled or Frozen)

The grade designated mark to be applied to package of raw meat (chilled or frozen) shall have the following design:—

Serial No.

- (a) Type—Buffalo beef/Calf meat/Mutton/Chevon/Keema.
- (b) Grade
- (c) Net weight
- (d) Gross weight
- (e) Date of packing.....
- (f) Date of Inspection.....
- (g) C.A. No.....
- (h) Name and address of meat processing unit

MAP OF INDIA

Serial No.....

Signature of the Inspecting Officer
[No. A-45011/3/90-M.I.]
SARLA GOPALAN, Jt. Secy.